

Poire pochée au vin chaud, farcie de fruits secs caramélisés

Pour 4 personnes :

4 poires Louise bonne bien fermes
3 dl de vin blanc
50 g de sucre
1 orange
1 bâton de cannelle
1/2 gousse de vanille
100 g de sucre
1 dl de crème 35%
100g de mélange de fruits secs
(pistaches, noisettes, raisins secs, abricots secs,...)
1 dl de lait

Pour les poires : Chauffer le vin, les 50 grammes de sucre, la cannelle, la vanille et l'orange coupée en 4. Peler les poires et les vider avec une petite cuillère. Les mettre à cuire 15 minutes à petit feu dans le bouillon et réserver.

Pour les fruits secs : Mettre les 100g de sucre dans une casserole et faire caraméliser à feu doux. Une fois une belle couleur brune obtenue, à verser la crème chaude et laisser cuire 5 minutes. Prélever la moitié du caramel et le garder en attente. Faire réduire le reste de moitié et ajouter les fruits secs.

Pour la sauce : Détendre le reste du caramel avec le lait, porter à ébullition et y ajouter une cuillère à soupe de jus de cuisson des poires. Mixer afin de rendre la sauce mousseuse.

Finition : Farcir les poires chaudes de fruits secs et répartir le reste dans le fond d'une petite assiette creuse. Déposer la poire sur cette garniture et ajouter la mousse de caramel. Vous pouvez accompagner ce dessert d'une boule de glace cannelle ou d'un sorbet poire.

Saison du Plat: Hiver

Le Vin qui lui va: un vin doux, style chardonnay flétri de Venthône