

Recette de Poire pochée, sauce caramel

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 15mn

Temps de repos : 0mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Poires : 4 pièces
- Jus de citron : 3 cl
- Eau : 1 l
- Sucre en poudre : 150 g
- 2 étoiles de badiane
- 1 bâton de cannelle.

Pour la sauce :

- Beurre doux : 50 g
- Crème liquide entière : 10 cl
- Eau de vie de poire : 5 cl
- Sucre en poudre : 150 g

Pour le montage: amandes effilées



Les poires :

- Préparer un sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron dans une casserole, faire bouillir le tout.
- Éplucher les poires, couper la base, puis les disposer dans le sirop et les pocher à couvert durant 15 min.
- Les laisser ensuite refroidir dans le sirop.
- 10 minutes avant de dresser, les égoutter sur une grille.

Le caramel :

- Verser le sucre dans une poêle et chauffer à feu vif. Lorsque le sucre devient caramel, d'une jolie couleur rousse, ajouter le beurre et bien mélanger. Verser progressivement la crème, puis faire bouillir et bien mélanger de nouveau.
- Verser la sauce dans un récipient et la laisser refroidir.

Déposer une poire dans une assiette creuse et la napper de caramel. Déguster aussitôt.

Remarque : vous pouvez concentrer le sirop et vous en servir de sirop d'imbibage pour du gâteau.