



Crème brûlée aux poires

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 2 poires, parées et coupées en petits dés
- quelques gouttes de jus de citron
- 2 cs de sucre
- 5 dl de demi-crème
- 1 bâton de vanille, fendu
- 1 morceau de zeste de citron, en fine lanière
- 5 jaunes d'oeufs
- 3 cs de sucre
- 2 cs de fécule de maïs
- 6 cs de sucre pour le caramel

Préparation

1 Poires: arroser de jus de citron et saupoudrer de sucre les dés de poires et cuire à couvert, à petit feu. Répartir dans les ramequins (sans le liquide).

2 Crème: porter à ébullition la crème avec le bâton de vanille et le zeste de citron. Retirer la casserole du feu, laisser infuser 15 min à couvert. Oter le bâton de vanille et le zeste de citron.

3 Battre les jaunes d'oeufs et le sucre en crème dans un saladier. Incorporer la fécule de maïs. Ajouter la crème. Remuer avec le fouet à feu moyen jusqu'aux tout premiers signes d'ébullition. Verser sur les poires, laisser refroidir à couvert.



La Cuisine de Pimpon

Laisser durcir 6-8 heures ou toute une nuit au réfrigérateur

4 Juste avant de servir, saupoudrer la crème de sucre. Caraméliser sous le gril du four préchauffé à 250 °C ou au chalumeau.

La crème peut être préparée 1-2 jours à l'avance et réservée au réfrigérateur, à couvert. Caraméliser juste avant de servir.