

Autres desserts aux fruits

Poire rôtie et caramel épice



2h 15 min 45 min 1h 452

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du caramel

- Commencer par fendre la gousse de vanille en deux avec le couteau d'office et en gratter l'intérieur pour récupérer les graines.
- Les réserver dans un petit ramequin.
- Verser l'eau et le sucre dans une casserole et la mettre à chauffer.
- S'assurer que la casserole soit bien propre, sans petits résidus afin d'éviter au sucre de masser.
- Cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel brun foncé.
- Retirer la casserole du feu et décuire (arrêter la cuisson) le caramel en le mélangeant avec la crème liquide en l'ajoutant petit à petit.
- Une fois toute la crème incorporée, ajouter les épices dedans, c'est à dire le bâton de cannelle, l'anis étoilé, les graines de coriandre et les graines de vanille.
- Laisser le caramel infuser pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation des poires

Ingrédients
pour 4 personnes

Poures rôties

4 Poire

Ingrédients pour le
caramel épice

150 g **Sucre semoule**
5 cl **Eau**
30 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
5 grain(s) **Graines de coriandre**

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Rincer les poires sous un filet d'eau froide.
- 3 Les éplucher au trois quarts avec un économe en gardant la peau sur deux centimètres au niveau de la queue.
- 4 Couper légèrement la base pour que les poires tiennent bien debout.
- 5 A l'aide de la cuillère à pomme parisienne, retirer les trognons par le bas en faisant attention à ne pas les transpercer.
- 6 Disposer les poires dans la cocotte.
- 7 A défaut de cocotte avec un couvercle, utiliser un plat allant au four couvert de papier cuisson.

Étape 3

Cuisson des poires

- 1 Réchauffer légèrement le caramel pour le rendre liquide et le verser sur les poires en le passant à travers un chinois à grosses étamines pour récupérer les épices.
- 2 Couvrir la cocotte avec le couvercle et enfourner pendant 35 minutes.
- 3 Penser à bien mélanger le caramel dans la cocotte avec le jus que les poires vont rendre durant la cuisson et à les arroser avec.

Étape 4

Dressage

- 1 En fin de cuisson, sortir la cocotte et servir les poires dans des assiettes creuses.
- 2 Arroser de caramel épicié et décorer de quelques épices.