

Moulin de Buffière

COCOTTES DE POIRE A LA CREME D'AMANDE

Ingrédients :

4 poires
1 bâton de cannelle
100g de sucre
2 œufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
100g de crème épaisse
1 cuil à soupe de pistache hachées
120g de gelée d'abricot
1 citron
4 feuilles de menthe

Préparation :

Préchauffer le four à 200°.

Préparer le sirop : faire bouillir 75cl d'eau dans une casserole avec le sucre et la cannelle

Eplucher et citronner les poires. Couper leur base pour qu'elles se tiennent droites. Les plonger dans le sirop bouillant et laisser cuire de 25 à 30 minutes. Les égoutter.

Préparer la crème d'amande : Fouetter les jaunes avec la crème fraîche et le sucre glace.

Ajouter la poudre d'amandes.

Monter 2 blancs en neige et incorporer au mélange.

Beurrer des cocottes.

Remplir de crème d'amande à mi hauteur. Déposer les poires au centre.

Enfourner 20 minutes.

A la sortie du four, lustre les poires avec la gelée d'abricot chaude.

Saupoudrer de pistache et décorer de feuilles de menthe.