

Poires pochées, crème anglaise vanillée

Une recette proposée par
Audrey Meunier,
Chargée de clientèle
à La Talaudière (42)

Dessert
4 pers



INGRÉDIENTS :

- Poire
- Jaune d'oeuf
- Sucre en poudre
- Lait ½ écrémé
- Gousse de vanille



LES ÉTAPES :

1. Porter le lait à ébullition 5 min avec la gousse de vanille fendue en deux et égrainée
2. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
3. Retirer la gousse de vanille. Verser le lait sur le mélange sucre-oeuf en fouettant. Mettre sur le feu 3 à 4 min et remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
4. Répartir dans des coupelles et laisser 1h au réfrigérateur.
5. Laver et éplucher les poires, les plonger dans un sirop (1L d'eau - 50g de sucre) et laisser cuire 15 min.
6. Verser la crème sur les poires pochées



L'Astuce d'Audrey :

Vous pouvez parsemer ce doux dessert de pistaches natures hachées pour apporter croquant et couleur

Confinés et cuisiniers !