

POIRE AU CONFIT DE VIN CRAQUELINE AUX EPICES

Ingrédients pour 4 personnes :

Poires : Louise bonne 4
Vin rouge 1 litre
Miel d'acacia ou toutes fleurs 250g
Cassis 200g
Bâton de cannelle 2
Poivre noir 5 grains
Oranges le zeste d'une orange
Epices à pain d'épices 1 cuillère à soupe
Gingembre 20g
Feuilles de laurier 1
Clous de girofle 4

PROCEDE :

Faire chauffer le vin rouge avec tous les ingrédients cités. Eplucher les poires, puis les mettre dans le vin frémissant. Porter à ébullition et laisser cuire au frémis 15mn.

Lorsque les poires sont cuites, les retirer et les réserver sur du papier absorbant, puis faire réduire le vin à petites bulles jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux (1 litre au départ, 300g après réduction. Filtrer, réserver au frais.

Craqueline aux épices :

Sucre glace 100g
Farine 30g
Lait 30g
Beurre fondu 30g + épices

PROCEDE :

Mélanger la farine avec le sucre glace, puis le lait, le beurre fondu et enfin les épices, bien mélanger et laisser reposer 20 minutes. Étaler un peu de pâte avec une cuillère sur du papier cuisson en lui donnant une forme circulaire ou allongée selon votre goût. Chauffer votre four à 170°; cuire 10minutes, les craquelines doivent être légèrement colorées, laisser refroidir avant de les décoller du papier cuisson.

Dressage :

Mettre la poire sur la semoule, napper de sirop de vin et décorer avec la craqueline aux épices

