



CLAFOUTIS AUX CERISES

Portions : 8

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS

- 750 g de cerises bien mûres
- 100 g de farine
- 90 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 6 œufs
- 1/4 litre de lait
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 300°F.
- Dénoyer les cerises.
- Battre les œufs avec le sel.
- Ajouter le sucre.
- Ajouter la farine.
- Ajouter peu à peu le lait.
- Beurrer le plat.
- Mettre les cerises dans le plat, puis y verser la pâte.
- Faire cuire 45 minutes.
- Servir tiède.



MOELLEUX AU CHOCOLAT, POIRES, CANNELLE ET CERISES

Portions : 8

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS

- 3 belles poires
- 1 tablette de chocolat noir de qualité
- 150 g cerises fraîches
- 100 g poudre d'amandes
- 80 g farine
- 4 œufs
- 80 g beurre
- 50 g sucre
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de cannelle

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 350°F.
- Faire fondre le chocolat avec le beurre au four à micro-ondes 2 minutes à puissance maximum.
- Ajouter les œufs, la poudre d'amandes, la farine et le sucre. Mélanger.
- Ajouter la poudre à pâte, la cannelle et les cerises. Bien mélanger.
- Peler les poires et les couper en deux et épépiner.
- Verser la préparation dans un moule beurré et ajouter les poires par-dessus.
- Faire cuire au four 40 minutes.



GALETTE POIRE CARMEL

Portions : 8

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 230 g de sucre
- 4 c. soupe d'eau
- 30 g de beurre salé, coupé en morceaux
- 100 g de poudre de noisette
- 70 g de beurre doux
- 3 poires
- 1 œuf
- 1 c. soupe de lait

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 210°C.
- Faire un caramel : dans une casserole, verser et chauffer 130g de sucre et l'eau. Lorsque le caramel devient blond, incorporer le beurre à l'aide d'un fouet. Hors du feu, incorporer en 3 fois le mascarpone. Laisser refroidir.
- Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli, le restant de sucre et la poudre de noisette. Quand le mélange est homogène, ajouter le caramel.
- Éplucher les poires et les couper en quartiers, réserver.
- Étaler une feuille de pâte feuilletée dans le moule à tarte puis verser le caramel au mascarpone, bien étaler. Disposer les quartiers de poire par-dessus.
- Recouvrir avec la deuxième feuille de pâte feuilletée puis souder les bords ensemble en les enroulant vers l'intérieur. Faire des petites entailles tout le tour afin de bien souder les deux pâtes puis faire des décors sur le dessus à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.
- Battre l'œuf et le lait ensemble et badigeonner la galette avant de l'enfourner pendant 30 min.
- Laisser refroidir puis laisser au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.



POIRES PROSCIUTTO AUX COPEAUX DE PARMESAN

Portions : 4

Préparation : 20 min

INGRÉDIENTS

- 3 poires pelées, épépinées et coupées en quartiers
- Le jus d'un citron
- 12 feuilles de basilic frais
- 12 fines tranches de prosciutto
- Salade mesclun
- Poivre du moulin au goût
- 150 g de fromage parmesan en copeaux

VINAIGRETTE

- 125 ml d'huile d'olive
- 15 ml de miel
- 30 ml de porto blanc
- 60 ml de vinaigre de vin blanc
- 30 ml de sauce tamari

PRÉPARATION

- Asperger les quartiers de poires de jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas. Réserver.
- Déposer une feuille de basilic sur chaque morceau de poire, puis envelopper d'une tranche de prosciutto.
- Répartir la salade mesclun dans quatre assiettes et déposer dans chacun trois quartiers de poires prosciutto.
- Dans un bol, bien fouetter tous les ingrédients de la vinaigrette.
- Napper chaque poire prosciutto de vinaigrette au goût. Saupoudrer de poivre du moulin et parsemer de copeaux de parmesan.



POIRES BELLE-HÉLÈNE

Portions : **6**

Préparation : **10 min**

Cuisson : **30 min**

INGRÉDIENTS

- 6 poires
- 1/2 litre de glace vanille
- 1/4 litre de Chantilly
- 20 g d'amandes effilées grillées

SIROP DE POCHAGE

- 500 ml d'eau
- 1/2 jus de citron
- 90 g de sucre
- 1 gousse de vanille

SAUCE CHOCOLAT

- 100 ml de lait entier
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 100 g de chocolat 70 %, coupé en morceaux
- 20 g de beurre
- 20 ml d'alcool de poires

PRÉPARATION

Pocher les poires :

- Chauffer l'eau et le sucre avec le jus de citron et la gousse de vanille. Laver et éplucher les poires et mettre les épluchures dans le sirop. Couper les poires en deux et les mettre à pocher 10 minutes à frémissement. Refroidir.

Réaliser la sauce chocolat :

- Chauffer le lait et la crème. À ébullition, ajouter le chocolat haché et fouetter pour lisser le mélange. Hors du feu, ajouter l'alcool de poires et le beurre en parcelles.
- Dresser harmonieusement les poires, la glace vanille, la sauce chocolat et la crème Chantilly. Décorer avec des amandes grillées.