Anthony Bonnet

Autres desserts aux fruits

Poire rôtie et caramel épicé

2h	15 min	45 min	1h	452
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Poires rôties

4 **Poire**

Ingrédients pour le caramel épicé

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**

Étape 1

Préparation du caramel

1. Commencer par fendre la gousse de vanille en deux avec le couteau d'office et en gratter l'intérieur pour récupérer les graines.
2. Les réserver dans un petit ramequin.
3. Verser l'eau et le sucre dans une casserole et la mettre à chauffer.
4. S'assurer que la casserole soit bien propre, sans petits résidus afin d'éviter au sucre de masser.
5. Cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel brun foncé.
6. 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.
7. 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.
8. Laisser le caramel infuser pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation des poires

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 épicé et décorer de quelques épices.