

# La Marmite de Claude

## BAVAROIS BRÛLE AUX POIRES

### **INGREDIENTS :** (pour 6 personnes)

*2 poires williams  
100 g de sucre  
le jus d' ½ citron  
5 feuilles de gélatine  
2 c à c d' eau-de-vie de poire  
25 cl de crème liquide  
1 noix de beurre  
1 pincée de sucre  
4 c à c de sucre glace*

### **Crème anglaise:**

*25 cl de lait  
3 jaunes d'œufs  
60 g de sucre*

### **RECETTE**

*Eplucher 1 poire, l'évider et la couper en petits dés.*

*Mettre le sucre, 25 cl d'eau à ébullition dans une casserole, y plonger les poires en dés, cuire à feu doux 10 mn.*

*Réserver hors du feu.*

*Faire une crème anglaise, mettre au bain-marie, faire cuire jusqu'à épaississement.*

*Prélever la moitié de crème anglaise chaude et lui ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide. Réserver.*

*Rajouter l'alcool dans l'autre moitié. Réserver au frais.*

*Retirer les poires de la casserole, égoutter. Dans un cul-de-poule fouetter la crème jusqu'à une consistance ferme.*

*Additionner la gélatine à la crème anglaise, puis la crème anglaise avec l'alcool et les morceaux de poire.*

*Enfin répartir ce mélange dans des petits ramequins.*

*Réserver au frais minimum 2 heures.*

*Eplucher la 2ème poire, l'évider, la couper en tranches fines, la faire revenir à la poêle avec du beurre et une pincée de sucre, la faire colorer s'en la brûler.*

*Démouler les bavarois sur les assiettes de service, saupoudrer de sucre glace.*

*Présenter les tranches de poires à côté des bavarois et faire brûler le sucre sur les bavarois avec un chalumeau de cuisine.*

*Servir vite.*