

Gratin de Poire Amandine

Cuisine et vins – Novembre 2018

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 2 belles poires
- 2 œufs
- 100 g de beurre mou
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre en poudre
- 2cuil. à soupe d'eau de vie de poire
- 2cuil. à soupe de gelée de groseille.
- 1cuil. à café d'extrait d'amande amère (facultatif)



Préparation :

1. Fouettez le beurre avec le sucre au batteur jusqu'à obtenir une sorte de pommade. Incorporez les œufs un à un tout en fouettant, puis la poudre d'amande et enfin l'eau de vie et l'extrait d'amande amère si vous le désirez. Placez au réfrigérateur pour 2 h.
2. Préparez le four à 180°. Pelez et coupez les poires en deux. Epépinez-les et taillez-les en fines tranches dans le sens de la largeur.
3. Garnissez 4 moules individuels à gratin de crème d'amande. Transférez les poires tranchées telles quelles par-dessus et enfoncez légèrement dans la crème en couchant les tranches.
4. Faites chauffer la gelée de groseille pour la détendre et lustrez-en les demipores. Enfourez pour 15 à 20 mn. Les poires doivent être dorées et la crème d'amande doit être bien prise et grillée sur les bords. Laissez refroidir et dégustez tiède ou à la température ambiante.

Jacqueline et Jean-Claude. 5 et 6 Novembre 2018