

POIRE AU VIN GRATINEE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 petites poires passe crassane
- 1 orange non traitée
- 50 cl de vin blanc parfumé
- 2 càs de crème de cassis
- 40 g de sucre
- 2 clous de girofle
- 250 g de mascarpone
- 10 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 4 càs d'amandes en poudre
- 4 càs de sucre glace

Etapes de préparation

1. Peler les poires, retirer le cœur et les pépins au vide-pomme, puis les couper en quartiers jusqu'à la queue, sans les séparer totalement.
2. Mettre les poires dans une casserole avec le vin et la crème de cassis, un ruban de zeste d'orange, son jus, le sucre, les clous de girofle et 15 cl d'eau,
3. Cuire 20 min à petite ébullition. Laisser refroidir dans le sirop, puis égoutter les fruits.
4. Fouettez le mascarpone avec le lait, les deux jaunes d'œufs, les amandes en poudre et le sucre glace.
5. Répartir ce sabayon au mascarpone dans quatre coupelles à crème brûlée, disposer les poires entières ou découpées en tranches en les écartant.
6. Passer sous le gril du four 5 à 6 min et servir.

