

GRATIN DE POIRES WILLIAMS

Pour 2 personnes

Ingrédients :

2 poires Williams à maturité
1 brioche à tête parisienne
1 cuillère à soupe de miel toutes fleurs
10 g de beurre
3 jaunes d'œuf
20 g d'alcool de poire
30 g d'eau
50 g de sucre
50 g de crème fouettée

Préparation :

Peler les poires et les tailler en quartiers.

Fondre le miel et le beurre dans une poêle, ajouter les quartiers des poires et colorer gentiment des deux côtés. Réserver sur une assiette et garder le jus de cuisson.

Tailler la brioche en deux disques à l'emporte pièce et imbiber avec le jus de cuisson des poires.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, l'eau et le sucre, commencer à fouetter et cuire progressivement au bain-marie ; stabiliser de temps en temps hors du feu ; une fois cuit, refroidir le sabayon en fouettant en permanence ; ajouter l'alcool de poire et la crème fouettée.

Disposer au centre de l'assiette le disque de brioche et les quartiers de poires en éventail ; napper de sabayon et enfourner, position gril 2 à 3 minutes.

Servir aussitôt accompagné éventuellement d'un sorbet poire.