



CREME BRULÉE A LA POIRE ET SAFRAN DE BARRAS



Voilà la fin de notre mini calendrier de l'avent de ces recettes d'avant fêtes ! Je vous propose aujourd'hui un plaisir sucré avec ces originales crèmes brûlées dont vous me direz des nouvelles ! Passons à la recette !

INGREDIENTS

POUR 6 PERS.

- 2 poires type Williams jaunes,
- 75 cl de crème fraîche de montagne,
- 3 cuillères à soupe de miel de Courbons,
- 8 jaunes d'œufs et 3 blancs,
- 210 g sucre glace,
- 40 g sucre semoule,
- 25 g de farine,
- 2 gousses vanille
- 45 g beurre,
- 200 g amandes de Valensole,
- 10 cas cassonade,
- 10 cl liqueur de poire



1. Préchauffez votre four à 170°C. Faites fondre 40 g de beurre, laissez le refroidir et incorporez 210 g de sucre glace, 25 g de farine, et une 1/2 gousse de vanille. Ajoutez 3 blancs d'œufs, le beurre fondu et bien mélangez.

2. Mettre sur une plaque à four avec un papier sulfurisé des petits tas de pâte, l'équivalent d'une cuillère à café.

Parsemez d'amandes de Valensole concassées. Enfourez pour 10 min et attendre que les tuiles soient dorées. Réservez.

3. Dans une casserole, mettre la crème et la porte à ébullition. Ajoutez les grains de la gousse de vanille fendue en deux, 6 à 7 pistils de safran et laissez infuser le tout 10 minutes à feu doux. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir.

4. Pelez et taillez finement à l'aide d'une mandoline les poires. Dans une poêle chaude, faites caraméliser votre miel à feu doux et ajoutez 5 g de beurre, les poires. Laissez cuire avec un couvercle pendant 5/7 min. Versez votre alcool et faites le flamber.

5. Répartissez dans vos ramequins les poires et versez la crème par-dessus et enfourez pour 50 min au bain marie.

6. Sortez les crèmes du four, laissez les refroidir pendant 2 h. Avant de les servir, saupoudrez d'une couche épaisse de cassonade et caramélisez-la avec un chalumeau. Disposez une tuile aux amande et dégustez !

Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook

et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>.



D'autres recettes gourmandes tous les premier lundi de chaque mois en collaboration avec :



Fréquence Mistral
Digne

Dignamik

L'Espace Alpin

Etal des trois Vallées

Haute Provence Info

Les Terres de Jim
04

Bienvenue
à la Ferme 04

