



POIRES RÔTIES AUX ÉPICES ET GLACE AUX MARRONS



Temps de préparation
35 minutes
+ 4 heures de congélation



Temps de cuisson
35 minutes



Niveau de difficulté
★ ★

Ingrédients pour 6 personnes

6 poires William de préférence
30g de pistaches décortiquées et mondées
30g de noix de cajou décortiquées
30g de pignons
50g de beurre
100g de sucre en poudre
1 dose de safran en poudre
1 bâton de cannelle
1 étoile de badiane
3 capsules de cardamome
15cl d'eau

Pour la glace :

1 bocal de marrons tout prêts
100g de sucre
50g de crème de marron
1/2 cuillère à soupe de rhum
50cl de crème
5 jaunes d'œufs

Préparation de la recette

Eplucher les poires et les couper en deux, la queue aussi si possible...

Concasser grossièrement les fruits secs, et plus finement les marrons.

Déroulement de la recette des poires

Faire fondre le beurre dans une sauteuse et ajouter les poires.
Faire revenir 5 minutes en les retournant souvent.

Ajouter les fruits secs.

Saupoudrer avec le sucre, baisser le feu et laisser dorer 5 minutes.

Ajouter 15cl d'eau et toutes les épices.

Couvrir et faire cuire 20 minutes. Suivant la maturité des poires, laisser cuire 10 minutes de plus pour qu'elles soient bien tendres.

Réserver les poires et faire réduire légèrement le sirop si nécessaire.

Déroulement de la recette de la glace aux marrons

Mélanger tous les ingrédients sauf les jaunes d'œufs.

Faire chauffer sans bouillir pendant 10 minutes puis ajouter les jaunes d'œufs un à un.

Laisser cuire à feu doux sans cesser de mélanger, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (environ 10 minutes).

Verser dans un bac à glace et mettre au congélateur.

Remuer la glace toutes les heures pendant les 4 premières heures.

Dresser avec les poires et le sirop.



Il est préférable de préparer la glace à l'avance afin de gagner du temps !



Garder quelques marrons entiers pour la décoration de vos assiettes !

*Plus gourmand,
c'est impossible !*