



POIRES-NOEL

Pour 4 personnes :

- 4 grosses poires
- 200 g de sucre
- 1 gousse de vanille fendue
- 25 cl de crème liquide et 30 g de sucre glace (ou une bombe de chantilly)
- 20 cl de coulis de framboise (ou, de préférence, 250 g de framboises surgelées cuites avec 100 g de sucre puis tamisées)
- Glace vanille de bonne qualité
- Clous de girofle pour imiter les yeux

Peler les poires et ôter le « trognon » avec la pointe d'un couteau économe tout en les laissant entière.

Les pocher dans un sirop fait avec les 200 g de sucre, la vanille et juste couvertes d'eau, jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres (en fonction de la maturité, 10 à 20 mn de frémissent)

Dans des coupes basses, disposer deux boules de glace vanille.

Poser les poires encore tièdes, légèrement couchées sur la glace.

Piquer deux clous de girofle pour simuler les yeux du Père Noël sur le haut.

Avec la bombe ou la poche à douille cannelée garnie de chantilly, simuler la forme du bonnet, de la barbe et les bordures de la houppelande puis napper le reste des poires et de la glace, délicatement, de purée de framboise.

Joyeux Noël !