

Gratin de poires au vin cuit

Ingrédients

Pour 6 personnes

pour 6 moules à gratin d'env. 8 cm de Ø

3 dl d'eau

100 g de sucre

½ citron, jus

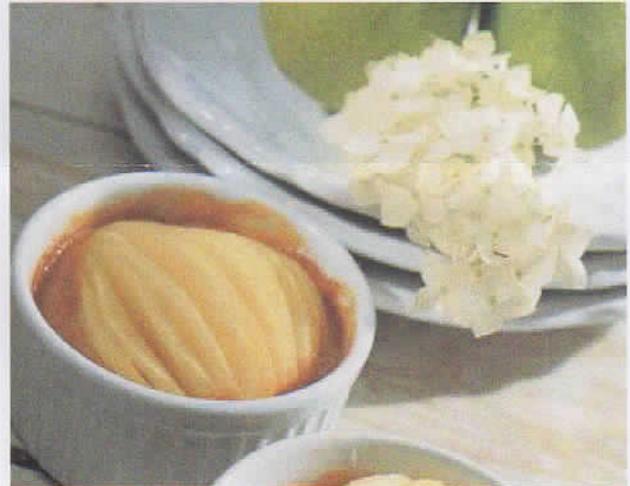
3 poires, Conférence par ex., pelées, coupées en deux, évidées et entaillées en éventail

liaison:

1,5 dl de crème

4 cs de vin cuit

3 jaunes d'oeufs



Préparation

1. Porter à ébullition l'eau, le sucre et le jus de citron. Laisser bouillonner env. 5 minutes. Ajouter les poires, laisser mijoter 3 minutes env.
2. Liaison: mélanger la crème, le vin cuit et les jaunes d'oeufs. Garnir chaque moule d'une moitié de poire et napper avec la liaison.
3. Gratiner env. 15 minutes au four préchauffer à 180 °C. Servir chaud.