



Poires en chaud-froid et compote de prunes vanillée et sacristains

Poires en chaud-froid (pour 4 personnes)

- 2 poires pas trop mûres
- 40 g de beurre 1/2 sel
- 40 g de sucre roux
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- 1 citron
- 50 g de pistaches non salées avec peau
- 4 boules de glace vanille

1/ Ébouillantez les pistaches moins d'une minute, passez-les sous l'eau froide et ôtez les peaux.

2/ Concassez-les au couteau et faites-les griller à sec dans une poêle. Réservez.

3/ Epluchez et émincez les deux poires évidées de leur centre. Citronnez légèrement pour éviter qu'elles noircissent.

4/ Dans une grande poêle, faites fondre à feu moyen/doux la moitié du beurre avec la gousse de vanille fendue en deux et déposez les lamelles de poires.

5/ Saupoudrez de sucre et de jus de citron, laissez cuire 4 mn sans remuer. Le jus doit caraméliser.

6/ Retournez les lamelles et ajoutez le reste de beurre, poursuivez la cuisson.

7/ Dressez dans chaque assiette la valeur d'une demi-poire arrosée de sauce, déposez une boule de vanille et parsemez le tout de pistaches.

Compote de prunes vanillée et sacristains (pour 4 personnes)

- 1kg de prunes
- 1 bâton de vanille Bourbon
- 100gr de sucre fin
- 8 petites meringues
- 50gr de beurre
- 1 rouleau de pâte feuilletée



1/ Préchauffez votre four à 180°.

2/ Lavez et dénoyautez les prunes, réunissez les dans une casserole, ajoutez le beurre, 50gr de sucre et le bâton de vanille fendu en deux. Faites cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une compote.

3/ Déroulez votre pâte feuilletée sur un papier sulfurisé, saupoudrez-la du sucre qu'il vous reste. Pliez-la en deux et coupez de longues bandes que vous torsadez. Posez-les sur le papier sulfurisé et enfournez jusqu'à ce que ce soit bien doré.

4/ Au moment de servir, mettez sur table le bol de compote, les meringues et les sacristains. On peut également accompagner ce dessert de crème épaisse.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_poires-en-chaud-froid-et-compote-de-prunes-vanillee-et-sacristains?id=8393014&emissionId=5931