

POIRES POCHEES AUX 4 EPICES ET BLEU DE GEX

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 + 4 minutes



Ingrédients

4 poires pas trop mûres
600 ml d'eau
20 g de cassonade
1 cuillère à café d'épices à pain d'épices
4 tranches de pain d'épices
100 g de bleu de Gex
4 cerneaux de noix
6 noisettes
4 noix de pecan
3 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à café de miel
1 pincée de quatre épices

Epluchez les poires en conservant la queue attachée, coupez la base pour qu'elles tiennent debout toute seule. Choisissez un faitout assez haut, mettez l'eau, la cassonade ainsi que les épices et portez à ébullition. Déposez délicatement les poires (debout) et veillez à ce que l'eau les recouvre, (en ajouter au besoin) ; Au bout de 10 mn de cuisson à feu doux, piquez une poire, elle doit être fondante. Sortez-les de l'eau, laissez-les égoutter et refroidir sur du papier absorbant.

Concassez grossièrement les noix, les noix de pecans et les noisettes et toastez le tout 3 à 4 mn à sec à la poêle, laissez refroidir. Détaillez le bleu de Gex en petits morceaux et mélangez-le aux fruits secs toastés en réservant un peu pour la fin de la recette. Coupez les poires en deux dans le sens de la largeur, évidez le bas de la poire avec une cuillère parisienne, remplissez-le généreusement avec la préparation au bleu avant de replacer les chapeaux et de déposer les poires dans des coupelles.

Préparez la sauce en mélangeant : le miel, la sauce soja et une pincée de quatre épices. Laissez infuser 5 mn puis versez la sauce sur les poires pour bien les napper. Saupoudrez le reste des fruits secs toastés sur les poires avant de les servir accompagnées des tranches de pain d'épices coupés en bâtonnets.

Astuce : vous pouvez également pocher les poires en remplaçant la moitié de l'eau par du vin rouge, et les farcir les avec du roquefort ou de la fourme (d'Ambert ou de Montbrison).

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel