

## AVF Dijon

Les recettes de la bonne humeur avec Martine

### Poires façon gratin

*Cette recette est extraite d'un livre de recette normand – On parle de beaux potagers normands et les jardiniers nous donnent leurs recettes.*

#### Ingrédients.

Pour 3 ou 4 personnes

- Prendre 4 belles poires. Des poires fermes et qui ont du goût
- 150 g de sucre
- 50 g de poudre d'amande
- 3 œufs
- une orange dont on extrait le maximum de zestes – (éventuellement une c à c de jus)
- un peu de jus de citron (pas obligé)
- du beurre
- 10 cl de crème pour celles qui préfèrent la texture du flan – une pointe de jus de citron ; pas nécessaire.

#### Instructions

Peler , couper en deux les poires et les épépiner.

Faire un sirop en mettant dans une casserole ou autre récipient 10 cl d'eau et 100 de sucre (80 g c'est bien aussi)

On met ce sirop à chauffer et on pose les poires côte à côte- les laisser mijoter 5 à 6 mn d'un côté puis les retourner – laisser mijoter 5 à 6 mn de l'autre côté  
Elles deviennent légèrement translucides.

Beurrer le plat qui ira au four et poser les poires côte -côte . Laisser de côté

Allumer le four à 180 ou th 6

Prendre le maximum du zeste de l'orange (zester finement) - y ajouter 3 jaunes d'œufs et 60 à 70 g de sucre – bien mélanger – puis ajouter 50 g de poudre d'amande, un peu de vanille.

C'est un mélange épais, on peut soit ajouter une ou deux cuillères du sirop (attention sucré) ou une ou deux cuillères à soupe de jus d'orange - une pointe de citron

Couvrir les poires de ce mélange et parsemer de noisettes de beurre – (attention si vous avez déjà mis de la crème)

Bon appétit !