

## POIRES RÔTIES AUX ÉPICES ET AU MIEL PAIN PERDU AU PAIN D'ÉPICES, CRÈME FOUETTÉE À LA CANNELLE

Temps de préparation : 30 min  
Temps de « cuisson » : 45 min

### Denrées pour 6 personnes :

6 belles poires, type passe crassane,  
1 citron  
150 g de sucre semoule,  
75 g de miel liquide (type « toutes fleurs ») ,  
50 g de beurre,  
6 tranches de pain d'épice,  
1 dl de lait, 2 œufs,  
1 cuillère à soupe d'huile,  
2 dl de crème liquide bien froide,  
1 cuillère à soupe de sucre glace,  
1 cuillère à soupe d'épices à pain d'épice en poudre,  
1 beau bâton de cannelle,  
½ cuillère à café de cannelle en poudre,  
6 étoiles de badiane.

- Eplucher les poires, les couper en 2, retirer avec précaution le cœur et les pépins, les asperger avec le jus du citron pour éviter qu'elles noircissent.
- Porter ½ litre d'eau à ébullition avec 100 g de sucre, le miel, les épices à pain d'épice, les étoiles de badiane et le bâton de cannelle, laisser bouillir ce sirop pendant 10 minutes
- Plonger les ½ poires dans le sirop bouillant, les pocher à petit bouillon pendant 20 minutes, les retirer, les égoutter, les ranger côte à côte dans un plat beurré, côté bombé vers le dessus.
- Faire réduire le sirop de cuisson des poires pour qu'il devienne épais, et qu'il commence tout juste à se transformer en caramel blond clair, arrêter la cuisson mais le tenir au chaud pour qu'il reste liquide.
- Passer un peu de beurre fondu sur les poires, les glisser au four allumé en position gril et les laisser quelques minutes pour qu'elles « rôtissent » légèrement.
- Faire tiédir le lait sucré avec le reste du sucre, battre les œufs à la fourchette dans une assiette creuse.
- Chauffer le reste du beurre avec l'huile dans une poêle.
- Tremper les tranches de pain d'épice une à une dans le lait tiède sucré, les passer ensuite dans les œufs et les faire dorer dans la poêle en les retournant avec précautions.
- Les poser au fur et à mesure sur des assiettes ou sur un plat.
- Fouetter la crème bien froide en chantilly, sucrer avec le sucre glace et ajouter la cannelle en poudre.
- Dresser les ½ poires sur les tranches de pain d'épice, verser dessus le sirop caramélisé, décorer avec les étoiles de badiane et des morceaux du bâton de cannelle, servir bien chaud accompagné de la crème bien froide.

**Jean-Pierre Dézavelle**  
*Professeur agrégé, Chef de travaux*  
*Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas*  
*Strasbourg-Illkirch*