

Bouchées aux poires, figues et miel épicé

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	40 minutes	15 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Exécutif

/ Ingrédients



Petit pain figue et miel

Quantité : 4

- 15 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 10 g de fécule de pomme de terre
- 1 gousse de vanille
- 100 g de lait
- 200 g de crème liquide
- 2 poires
- 20 g de miel épicé
- 10 g de sucre en poudre

/ Préparation

Étape 1

Crème pâtissière : Faites chauffer le lait avec la vanille, séparez les jaunes d'œufs des blancs. Mélangez le sucre, les jaunes d'œufs et la fécule. Faites cuire dans une casserole pendant 5 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez la crème fouettée à froid pour obtenir la crème pâtissière.

Étape 2

Coupez les pains en tranches, saupoudrez-les de sucre en poudre et faites-les cuire 15 minutes à 180 °C (350°F).

Étape 3

Coupez les poires en quartiers et faites-les rôtir avec du miel épicé dans une poêle pendant 5 minutes.

Étape 4

Prenez une chips, ajoutez la crème pâtissière, puis la poire et le miel épicé.

