



## Le gratin de poires Bourdaloue

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Pochage : 10 min. Cuisson : 25 min.

### Ingrédients

Eau minérale : 75 cl  
Sirop à la cardamome : 10 cl (*Monin*)  
Paires Williams : 4  
Beurre doux : 50 g, mou  
Poudre d'amandes : 75 g  
Sucre en poudre : 75 g  
Oeufs : 2  
Amandes effilées : 30 g

*Beurre pour le plat*

*Facultatif : arôme d'amande amère ou cardamome en poudre*

### Matériel

un plat à gratin  
une casserole  
un couteau économe  
un évideur à pommes  
une jatte  
un fouet



### Réalisation > la préparation

1. Beurrer le fond du plat à gratin. Dans la casserole, mélanger l'eau et le sirop à la cardamome et mener à ébullition.
2. Peler les poires, les évider en leur centre, les couper en deux et les faire pocher dans le sirop bouillant durant une dizaine de minutes en les retournant à mi-cuisson.
3. Dans la jatte, fouetter le beurre mou avec la poudre d'amandes, le sucre en poudre et les œufs.  
*- vous pouvez éventuellement ajouter quelques gouttes d'arôme d'amande amère pour renforcer la saveur de la poudre d'amandes, ou rajouter de la cardamome en poudre pour coordonner au sirop -*
4. Préchauffer le four à 175°C.
5. Bien égoutter les poires pochées après cuisson et les placer dans le plat à gratin beurré, face bombée vers le haut, en quinconce pour les serrer au maximum.
6. Napper de la crème à l'amande, saupoudrer d'amandes effilées et enfourner pour 25 minutes.
7. Laisser complètement refroidir avant de déguster !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)