

CRÈME BRÛLÉE À LA CHICORÉE ET CASSONADE,
POIRES POÊLÉES AU GENIÈVRE DE HOULLE
(Recette adaptée du livre "A table chez les ch'tis")

Ingrédients pour 4 personnes :

4 jaunes d'œufs
120 g de sucre semoule
100 g de cassonade
20 cl de lait entier
250 g de crème fraîche épaisse
2 cuillères à soupe de chicorée liquide "Lutun"
2 poires (*Guyot, Passe-crassane ...*)
10 cl de Genièvre de Houlle de Persyn
40 g de cassonade
QS de beurre

Matériels :

1 cul de poule
1 fouet à main ou électrique
1 Maryse
4 plats à oreilles
1 chalumeau
1 poêle
1 couteau d'office
1 boîte d'allumettes

Faire chauffer votre four à 120°.

Séparer les jaunes des blancs. Dans le cul de poule, blanchir à l'aide du fouet à main ou électrique les 4 jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter dans l'ordre, la chicorée liquide, le lait et la crème fraîche. Bien mélanger le tout. Répartir uniformément le mélange obtenu dans les 4 plats à oreilles. Les mettre dans le four pour une cuisson de 35 à 40 minutes. La crème doit être légèrement tremblotante. Laisser refroidir et mettre au frais durant au moins 3 heures (*moins, si vous disposez d'un réfrigérateur à froid ventilé*).

Répartir la valeur de 2 cuillères de cassonade sur chaque plat à oreilles et faire caraméliser avec un chalumeau. Remettre les 4 plats au frais.

Éplucher les 2 poires et les détailler en petits cubes. Les poêler avec une noix de beurre et la cassonade. Laisser caraméliser et déglacer avec le Genièvre de Houlle. Sortir les 4 plats à oreilles contenant les crèmes brûlées et disposer dessus les dés tièdes de poires caramélisées.

Servir sans attendre à vos invités.