

Gratin poire et pamplemousse au romarin

C'est la pleine saison des poires. Aussi je vais vous proposer un dessert facile et surtout original: l'association insolite de la poire et du pamplemousse. La douceur des poires est réveillée par le peps du pamplemousse et le romarin amène le lien entre les deux fruits. Le romarin est une herbe aromatique que j'aime beaucoup et qui se marie parfaitement en dessert avec les fruits en amenant une saveur peu commune.



gratin poire et pamplemousse
au romarin

Difficulté: facile

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 3 œufs
- 120 gr de crème fraîche épaisse
- 120 gr de beurre pommade (sorti du frigo 30 mn avant le début de la recette)
- 150 gr de poudre d'amande (pour varier les plaisirs vous pouvez également utiliser de la poudre de noisette)
- 150 gr de sucre glace
- 2 belles poires
- 2 pamplemousses roses

- 1 cuillerée à soupe de romarin **frais** haché menu



Ingédients

Préparation:

- Préchauffez votre four à 220 °.
- Dans un premier temps il faut peler à vif les pamplemousses: pour cela coupez les deux extrémités.



Coupez l'extrémité des pamplemousses

- Puis à l'aide d'un petit couteau qui coupe bien ôtez la peau du pamplemousse de manière à à mettre la chair à vif.



Pelez à vif

- Puis, toujours à l'aide du petit couteau, prélevez chaque petit quartier en prenant soin d'ôter toute trace de la membrane blanche qui l'entoure. Réservez.



Prélevez les quartiers

- Pelez les poires.



Pelez les poires

- Coupez les en quatre et enlevez la partie qui contient les pépins.



Ôtez en le cœur

- Coupez encore chaque morceaux en deux.



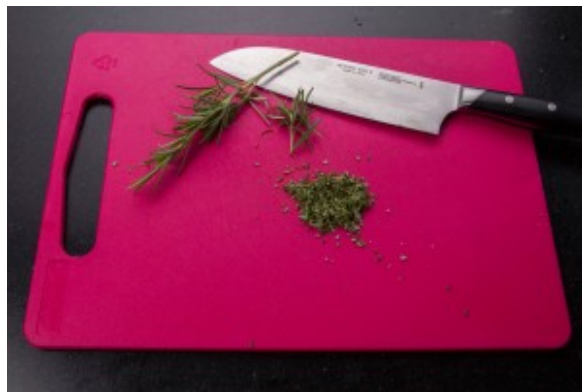
Coupez chaque morceau en deux

- Faire revenir les quartiers à feu doux dans une noix de beurre quelques minutes. Réservez.



Faire revenir à feu doux

- Hachez très finement les brins de romarin. Si vous faites de trop gros morceaux ce sera désagréable à la dégustation.



Hachez très finement le romarin

- Mélanger avec une maryse (spatule) le sucre glace et le beurre ramolli (pommade).



Mélangez beurre pommade et

sucré

- Ajoutez les 3 œufs (préalablement battus), la crème fraîche, la poudre d'amande et le romarin haché. Bien mélanger.



Ajoutez le reste des ingrédients.

- Dans des coupelles supportant la chaleur du four, versez une à deux belles cuillerées de cette préparation. Évitez soigneusement de mettre de la préparation sur les bords du bol car si la préparation est blanchâtre lorsqu'elle est crue et donc ne se voit pas, cuite elle prendra une couleur marron foncée qui ne sera pas très jolie ni très nette sur les bords! Puis disposez harmonieusement par dessus les tranches de poire et les quartiers de pamplemousse.



Dressez dans une coupelle

passant au four

- Enfournez 10 à 15 mn à 220°. Ce temps est donné à titre indicatif donc, attention la première fois que vous réalisez ce dessert, surveillez le temps de cuisson qui peut être différent d'un four à l'autre.
- Ce dessert doit être servi chaud pour développer toutes ses saveurs! Le voici à sa sortie du four.



Tout chaud!

- Vous pouvez l'accompagner de tuiles aux amandes qui apporteront la touche croquante. Elles sont si faciles à faire en suivant la recette de Christophe Michalak: remplacez juste la noix de coco par de la poudre d'amande et le tour est joué!
- Et découvrez tous mes autres desserts à l'assiette en cliquant **ici**.



Avec les tuiles aux amandes
de Christophe Michalak

Cette recette participe au concours « Défi agrumes» .