

Poires au vin et aux baies de genièvre, tuiles aux noix

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les poires au vin : 4 belles poires à chair ferme (Williams, Passe-Crassane...) ou 8 poires sauvages de taille moyenne - 500 ml de vin rouge - 175 g de sucre de canne (ou 250 g si vous utilisez des poires sauvages) - 3 baies de genièvre - 1 gousse de vanille.

Pour les tuiles aux noix : 2 blancs d'oeuf - 50 g de sucre blond de canne - 40 g de farine de blé - 30 g de purée d'amandes (ou de beurre fondu) - 15 cerneaux de noix.

Temps de préparation : 45 min

Niveau : moyen (il faut avoir le coup de main pour disposer rapidement les tuiles chaudes sur le rouleau à pâtisserie)

Coût : économique

1. Épluchez les poires.
2. Disposez-les dans une grande casserole. Versez le vin rouge et le sucre de canne. Ajoutez de l'eau pour que les poires soient totalement recouvertes de liquide.
3. Écrasez les baies de genièvre au mortier. Fendez la gousse de vanille en deux et prélevez les grains à l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Mettez-dans la casserole.
4. Laissez cuire pendant 45 minutes à feu doux pour des poires cultivées, 1h15 pour des poires sauvages.
5. Pendant que les poires cuisent, préparez les tuiles. Préchauffez le four à 180°C. Fouettez les blancs d'oeuf et le sucre dans un saladier. Ajoutez la farine, mélangez et incorporez le purée d'amandes.
6. Émincez les noix à la mandoline ou hachez-les.
7. Disposez l'équivalent d'une cuillère à café de pâte par tuile sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (environ 6/7 par tournée). Parsemez de noix. Enfournez pendant 4/5minutes. Les tuiles sont cuites quand les bords sont légèrement dorés. Posez-les immédiatement sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme ondulée. Poursuivez la recette avec le reste de pâte.
8. Sortez les poires et disposez-les dans un plat.
9. Poursuivez la cuisson du sirop au vin pendant 20 minutes, jusqu'à une consistance sirupeuse.
10. Arrosez les poires avec ce sirop et décorez avec les tuiles aux noix.

N.B. : vous pouvez servir ce dessert avec de la crème anglaise ou une boule de glace à la crème brûlée.