

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2020**  
**« Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**POIRE EN CAGE, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ**

Préparation : 30mn, Repos : 1h30, Cuisson : 30mn, Pour : 4 Personnes.

Ingrédients : 4 poires moyennes pas trop mûres, 1/2 citron, 200g de farine, 1 cuillère à soupe de sucre de canne blond, 50g de beurre coupé en cubes, 1 œuf entier + jaune

Pour la sauce caramel : 15cl de crème liquide, 100g de sucre, beurre demi-sel coupé en dés, fleur de sel.

Mélangez la farine, le sucre, 1 pincée de sel, le beurre et l'œuf entier + jaune. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une pâte souple main non coulante. Formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1h.

Épluchez les poires et arrosez-les d'un peu de jus de citron. Délayez le jaune d'œuf dans une cuillère à café d'eau. Abaissez la pâte finement et découpez-la en 4 rectangles. Enveloppez chaque poire dans un rectangle de cette pâte et soudez les bords avec un peu de jaune d'œuf. Badigeonnez les poires de jaune d'œuf au pinceau et placez au réfrigérateur pendant 30mn environ. Préchauffez le four à 210°/th 7.

Enfournez les poires 5mn, puis poursuivez la cuisson 15 à 25mn à 180°/th 6.

Pendant ce temps, préparez la sauce. Faites chauffer la crème liquide. Placez le sucre dans une casserole à fond épais et faites cuire avec 2 gouttes de jus de citron sans mélanger jusqu'à ce que le caramel soit ambré. Retirez du feu, ajoutez la crème chaude, un peu de beurre et un peu de fleur de sel. Mélangez bien. Remettez sur feu doux et faites cuire 3 à 5 mn en fouettant. Versez dans un petit pot et laissez tiédir.

Servez les poires encore tièdes avec le caramel.

VIN : Domaine ANDIRAN « Le Ruminant des Vignes » 32250 Montréal de Gers