

POIRE ET SON BISCUIT FINANCIER

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 poires
- 50 g de beurre
- 1/2 citron vert
- 5/6 feuilles de menthe fraîche
- 50 g de farine
- 100 g amande en poudre
- 100 g sucre
- 100 g de beurre mou en pomnade
- 3 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel fin
- 50 cl de crème fraîche
- **Baume de Bouteville Vieille Réserve N° 10**



MISE EN ŒUVRE

Laver et éplucher les poires, les couper en deux et retirer le cœur, ajouter le jus de citron sur les demi poires. Faire revenir les poires dans une poêle avec le beurre quelques minutes. Déglacer en fin de cuisson avec le Baume de Bouteville et ajouter les feuilles de menthe émincées.

Couper en petits cubes les autres poires et ajouter quelques gouttes de citron vert.

Pour le biscuit financier : dans un saladier mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre, le sel, les blancs d'œuf et le beurre fondu. Dans un moule rectangulaire et beurré cuire le biscuit au four à 170°C pendant environ 28 minutes. Démouler et laisser refroidir, couper délicatement en deux le biscuit dans le sens de l'épaisseur.

Détailler 4 rectangles et 4 cercles avec un emporte-pièce. Pour la crème fouettée : Monter 50 cl de crème liquide au batteur, ajouter quelques gouttes de citron vert.

Dresser sur l'assiette le biscuit rectangulaire, ajouter la demi poire et les dés. Sur le biscuit rond, poser une quenelle de crème fouettée et la feuille de menthe.

Bonne dégustation !

POIRE ET SON BISCUIT FINANCIER



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL