Poires au miel et aux épices (biscuit semoule)

23/10/2018 à 09h49

Par Armand Arnal

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 12 petites poires Williams
- citrons
- 200 g de miel de Camargue
- 4 oranges
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre

Pour le biscuit semoule:

- 9 cl Lait
- 25 g Sucre
- 1 zeste de citron
- ½ bâton de cannelle
- 25 g de semoule fine
- 25 g de beurre
- 60 g de blanc d'œuf
- 30 g de jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Epluchez les poires, coupez-les en 2, ôtez le trognon et citronnez-les ;
- Dans une casserole, faites chauffer le miel, le jus des oranges, le bâton de cannelle et la gousse de vanille grattée ;
- Plongez les poires préalablement coupées en deux, dans le sirop bouillant, laissez-les pocher hors du feu ;
- Une fois cuites, laissez-les refroidir sur une grille puis remettez-les dans le sirop. Réservez au frais.

Pour le biscuit semoule :

- Portez le lait à ébullition avec 10 g de sucre, le zeste de citron et la cannelle ;
- Retirez le zeste et la cannelle ;
- Versez la semoule en pluie dans le lait en remuant sans arrêt. Ajoutez le beurre et faites-le cuire doucement jusqu'à ce que la préparation s'épaississe ;
- Retirez du feu et ajoutez les jaunes ;
- Montez les blancs en neige avec le reste du sucre ;
- Incorporez les blancs au reste de la préparation ;
- Graissez le moule puis remplissez-le avec la préparation ;
- Enfournez à 180° pendant 15 minutes, laissez refroidir, démoulez et réservez le biscuit sur une grille.

L'astuce du chef :

Vous pouvez mettre un peu de cassonade sur les poires et les faire dorer à l'aide d'un petit chalumeau. Disposez avec le biscuit.