

Douillons aux poires et fromage Migneron sauce caramel

Portions: 4

Ingrédients

4 poires
1 pâte feuilletée commerciale format 397 g
1/2 citron
4 c. à soupe (60 ml) de sucre brun
1 pointe de fromage Migneron
1 jaune d'œuf avec 1 c. à soupe (15 ml) d'eau
1/4 tasse (60 ml) noix de Grenoble hachés
1 tasse (250 ml) de sucre brun
2 tasses (500 ml) de crème à cuisson 35%



CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

Étapes de préparation

Préchauffer le four à 400°F (200°C)

Abaisser la pâte. Faire des bandelettes 1/2 pouce (1,5 cm) et 4 rondelles de la grosseur de la base des poires. Peler les poires en conservant la tige. Évider la poire délicatement à l'aide d'un vide pomme et citronner avec le demi-citron. Farcir l'intérieur 1/2 c. à thé (2 ml) de sucre brun et introduire un morceau de fromage Migneron. Fermer la base avec une rondelle de pâte et entourer de bandelettes pour qu'elles se chevauchent.

Badigeonner avec le jaune d'œuf. Cuire au four jusqu'à ce que les douillons soient bien dorés environ 30 à 35 minutes.

Dans une casserole, chauffer la crème et le sucre brun environ 35 à 45 minutes ou jusqu'à la consistance désirée pour la sauce caramel.

Sur une assiette de service, placer une tranche de fromage Migneron et mettre au four environ 30 secondes. Déposer le douillon de poire, napper de sauce caramel et parsemer de noix de Grenoble haché. Décorer avec une feuille de menthe et de la crème glacée à la vanille.

Chef Christian Croze