



poires au cidre

Birnen in Cidre

Pour 6 personnes

Für 6 Personen

Ingrédients :

6 poires fermes
5 dl de cidre brut
125 g de sucre
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
2 badianes
1 ½ c. à s. de maïzena
Amandes effilées grillées

Zutaten:

6 feste Birnen
½ Liter Cidre Brut (trocken)
125 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
2 Sternanis
1 ½ EL Stärkepulver (Maïzena, Mondamin....)
Abgezogene gegrillte Mandeln

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 3 (130 °C)
Pelez les poires **précautionneusement**, en laissant les queues attachées (ne pas évider les poires) et rangez-les dans une plat allant au four.
Dans une casserole, portez le cidre à ébullition avec le sucre, la gousse de vanille fendue, la cannelle et les badianes.
Ensuite, versez le tout sur les poires, **couvrez le plat** et mettez-le au four pendant 3 heures !!
A mi-cuisson, retournez les poires.
Transférer les poires dans un compotier.
ATTENTION : chaudes, elles sont très sensibles !
Rangez-les debout.
Laissez le sirop restant dans la casserole, mais enlevez les aromates.
Dans une autre casserole, délayez la maïzena dans un peu d'eau, portez à ébullition et laissez épaissir un peu en remuant constamment.
Versez le liquide sur les poires, laissez refroidir un peu puis nappez à nouveau les poires avec le sirop.
Répétez une ou deux fois, jusqu'à ce que les poires soient froides. Placez-les au frigo.
Servez les poires accompagnées de **crème fouettée** et d'amandes émincées et grillées.

Zubereitung:

Den Backofen auf 130°C vorheizen.
Schälen Sie die Birnen **vorsichtig** dünn ab, den Stiel dranlassen (Kerngehäuse nicht entfernen) und arrangieren Sie sie in einer feuerfesten Form.
In einem Topf den Cidre mit halbiertes Vanilleschote Zimtstange und dem Sternanis zum Kochen bringen.
Sofort das ganze über die Birnen gießen, **die Form abdecken** und 3 Stunden im Backofen lassen!!
Nach der Hälfte der Zeit die Birnen umdrehen.
Die Birnen dann in Dessertschalen geben, aber **VORSICHT**: sie sind im heißen Zustand sehr weich!
Arrangieren Sie sie möglichst aufrecht.
Den übrig gebliebenen Sirup in den Topf geben, jedoch ohne die Gewürze.
In einem anderen Topf das Stärkepulver in etwas Wasser auflösen und mit dem Sirup aufkochen lassen, bis es anfängt anzudicken, ständig rühren.
Von dieser Flüssigkeit eine kleine Menge vorsichtig über die Birnen gießen und danach etwas abkühlen lassen, **Vorgang ein oder zweimal wiederholen** bis die Birnen kalt sind.
Dann die Birnen in den Kühlschrank stellen.
Servieren Sie die Speise mit **geschlagener Sahne** und zerkleinerten gegrillten Mandeln



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

