



COMPOTÉE DE POIRES À LA NOISETTE ET SON COULIS CASSIS

Ingrédients

- Poires - 6
- Beurre demi sel - 150 g
- Sucre - 100 g
- Purée de cassis ou Grains de cassis - 150 g
- Chocolat blanc - 50 g
- Quelques noisettes

Préparation

Éplucher et vider les poires de leurs pépins. Découper en cubes de la taille d'un dé.

Dans une casserole à feu doux mettre, le beurre, les poires, le sucre et 10 cl de Liqueur de Noisette Briottet (gardez 10 cl de liqueur pour la fin de la recette).

Une fois le beurre fondu, remuer et couvrir. Laisser compoter environ 25 min en remuant de temps en temps.

Pendant la cuisson des poires :

- Dans une petite casserole, faire compoter les grains de cassis écrasés ou la purée de cassis avec une cuillère à soupe d'eau, ajouter le chocolat blanc et la crème de Cassis Briottet. Faire mijoter encore 5 min à feux très doux. Réserver dans un joli bol.
- Faire torréfier les noisettes : dans une poêle chaude et sans matière grasse, déposer les noisettes et bien les surveiller. Dès qu'elles sont dorées, les sortir du feu. Ecraser les noisettes avec un pilon pour en faire de petits morceaux. Réserver dans un joli ramequin.

Dressage :

- Dans une belle verrine large, déposer les poires compotées. Apporter les verrines sur la table.
- Faire chauffer à feu vif la liqueur de noisette restant dans une casserole. Dès que c'est bien chaud, apporter la casserole près des verrines et flamber la liqueur puis arroser les verrines de poires de liqueur.
- Déposer quelques cuillères de coulis de cassis puis terminer avec quelques noisettes torréfiées.

Régalez vous !

Découvrez cette recette de Compoté de poires à la **Liqueur de Noisette** Briottet et son coulis cassis à la **Crème de Cassis de Dijon**. Jonathan Mollion, le patron du restaurant **La fine Heure** à Dijon a créé une recette avec beaucoup de gourmandise. L'association poire-noisette-cassis-chocolat blanc est une pure merveille. À vos fourneaux !! Recette pour 6 personnes

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr