

Bûche aux poires

A faire la veille. Préparation : 20 mn, cuisson : 15 mn.

Pour 6 personnes.

Crème anglaise : 4 jaunes d'œufs, 150 g de sucre en poudre, 1/4 de litre de lait, 1 gousse de vanille.

Bûche : 17 biscuits à la cuiller, 800 g de poires bien mûres, 2 citrons, 2 dl de crème fraîche, 3 c à soupe d'eau de vie de poires.

Préparer la crème anglaise, la laisser refroidir.

Peler les poires. Enlever les cœurs et pépins. Réduire en purée la moitié de leur pulpe, découper finement l'autre moitié en baguettes ou en cubes et les citronner pour éviter qu'elles ne noircissent. Ajouter à la crème anglaise, la pulpe mixée des poires et la crème fraîche.

Tapisser un moule à cake de papier alu beurré. Garnir le fond et les parois du moule de biscuits à la cuiller imbibés d'eau-de-vie de poires. Disposer par couches la crème, quelques morceaux de poires, les biscuits.

Terminer par une couche de biscuits. Recouvrir d'un papier d'aluminium et mettre au réfrigérateur pour une nuit.

Démouler sur un plat après avoir plongé le moule dans l'eau chaude. Décorer avec des lamelles de fruits frais : poire, orange et kiwi. Servir avec une sauce au chocolat.



Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.