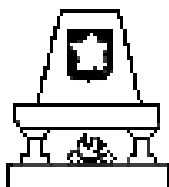


**RECETTE
CROUSTILLE DE POIRES CARAMELISEES
AU COING ET MIEL DU GATINAIS**



.....
LOGIS DE FRANCE DU LOIRET

184 bis, route de Sandillon - 45650 St Jean le Blanc
Tél. : 02.38.61.51.72 - Fax : 02.38.61.72.75
.....



LOGIS de FRANCE du LOIRET

LA RECETTE

CROUSTILLE DE POIRES CARAMELISEES AU COING ET MIEL DU GÂTINAIS

RECETTE RAPIDE ET FACILE

- ❖ Préparation totale 30 minutes

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- ❖ 3 pommes épluchées et coupées en quartier
- ❖ 14 feuilles de brick
- ❖ 2 cuillère à soupe de beurre
- ❖ 1 coing
- ❖ 1 cuillère à soupe de miel du Gâtinais
- ❖ 1 dl de crème anglaise

ÉLABORATION DE LA RECETTE

- ❖ sauter au beurre les quartiers de pommes et les caramélisées en fin de cuisson avec le sucre.
- ❖ Faire des petits paquets en les mettant dans une feuille de brick et les maintenir avec un cure dents.
- ❖ Eplucher et détailler en petits dés le coing, le cuire doucement, à couvert, avec une cuillère à soupe de miel du Gâtinais.
- ❖ Cuire au four vos pannequets de pommes à 200°. Arrêter la cuisson dès que la feuille de brick est légèrement doré.
- ❖ Mélanger le coing à la crème anglaise.
- ❖ Servir les pannequets accompagnés de la crème anglaise au coing et miel.

BON APPÉTIT.

VIN CONSEILLE :

- ❖ Une liqueur de Safran


Recette de : **Jean-Pierre et Charline MITAINE** *LA VILLA DES BORDES*


9, rue des Bordes 45370 CLERY SAINT ANDRE

Tél : 02.38.46 .94.60

Fax : 02.38.46.94.61

184 bis, route de Sandillon
45650 ST JEAN LE BLANC

 02.38.61.51.72

 02.38.61.72.75

 e-mail : logis-de-france-loiret@wanadoo.fr