

POIRES CROUSTILLANTES ET CRÈME DE BALSAMIQUE AUX BAIES DE SUREAU



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
farine	100 gr
Parmesan rapé	80 gr
Chapelure	80 gr
Oeufs	2 pcs
cerneaux de noix	60 gr
jambon d'Ardenne	5 tranches
Poires bio	6 pc
Jus de citron	1 pc
Fromage de chèvre frais	200 gr
Sucre de canne	12 c. à s.
sauce soja	5 c. à s.
jus de baies de sureau noir	100 ml
vinaigre balsamique	100 ml
Huile d'olive	2 c. à s.

Préparation

1. Faites griller les cerneaux de noix à sec dans une poêle et concassez-les.

2. Déposez les tranches de jambon d'Ardenne sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez quelques minutes à 180°C jusqu'à ce que le jambon soit croustillant. Laissez ensuite refroidir puis cassez les tranches de jambon en deux ou trois morceaux.

-
-
3. Réalisez la crème de balsamique et baies de sureau : Égrainez les baies de sureau, lavez-les à l'eau froide. Ecrasez-les et pressez-les à travers une étamine pour en extraire le jus (ou passez-les à l'extracteur de jus). Mettez 100 ml de jus de baies de sureau avec 100 ml de vinaigre balsamique, la sauce soja et le sucre de canne dans une casserole. Chauffez à feu doux jusqu'à obtenir un sirop pas trop épais (environ 30 à 45 min).

 4. Pendant que le sirop chauffe : Pelez les poires, coupez-les en deux. Coupez une toute petite tranche sous la demi-poire pour qu'elle puisse tenir bien à plat. Retirez les pépins, évidez-les légèrement et badigeonnez-les de jus de citron. Roulez-les dans la farine puis plongez-les dans les œufs battus et enfin dans un mélange de chapelure et parmesan. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les poires sur chaque face.

 5. Disposez les poires dans un plat allant au four et déposez sur chaque demi-poire du fromage de chèvre. Enfournez pour 5 min à 200°C.

 6. Dressez les assiettes : disposez un peu de verdure (roquette, épinard, salade,...) sur une assiette, déposer une demi-poire au chèvre, nappez de crème de balsamique aux baies de sureau et de noix concassées. Terminer le dressage par une tuile de jambon croustillant.
