

# POIRES, CRUMBLE GINGEMBRE-PÉCAN ET CRÈME GLACÉE À L'AIL DES OURS

 CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
lait entier	500 ml
oeufs	5 pcs (jaunes)
sucre	110 gr
crème fraîche	10 cl (40% M.G.)
ail des ours	10 à 15 feuilles
farine	100 gr
poudre d'amande	40 gr
beurre	120 gr
sucre	40 gr
noix de pécan	60 gr
gingembre confit	20 gr
poires	6 pcs
citrons	2 pcs

## Préparation

1. Réaliser une crème anglaise : battre les jaunes d'œufs et le sucre (= ruban). Hors du feu, ajouter l'ail des ours grossièrement haché et mixer.

2. Porter à ébullition le lait, puis le verser sur le ruban et remettre sur feu doux. Cuire en mélangeant continuellement avec une spatule jusqu'à consistance "nappante" (83°C).

3. Refroidir, puis turbiner. Ajouter la crème fraîche lorsque la glace commence à prendre.

---

---

## Crumble gingembre-pécan

1. Concasser les noix de pécan au couteau et émincer finement le gingembre confit.  

---

---
2. Mélanger du bout des doigts la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le beurre pommade.  

---

---
3. Ajouter les noix de pécan et le gingembre et étaler sur papier cuisson et cuire au four à 180°C jusqu'à coloration.  

---

---

## Poires

1. Éplucher les poires et les couper en morceaux sur les hauteur, les citronner et les réserver jusqu'à l'envoi.  

---

---

## Dressage

1. Dresser harmonieusement sur assiette ou en bol.  

---

---