

Patina de Poire

Ingrédients - pour 8 portions

2 belles poires conférences
2 œufs
2 cuillères à café de sauce soja ou nuoc-mâm
30 g de miel
2 cuillères à soupe de porto
½ cuillère à café de cumin
Une pincée de poivre blanc
2 cuillères à café d'huile d'olive

Dans une casserole, verser le miel, la sauce soja (ou nuoc-mâm), le porto, le cumin et le poivre. Mélanger.

Eplucher les poires et les couper en petits morceaux puis les faire cuire à feu doux dans le mélange.

Une fois les poires cuites, laisser refroidir.

Battre les œufs au fouet, ajouter l'huile puis incorporer les poires.

Verser dans des moules individuels.

Cuire au four, à 220°C pendant 30 minutes.