

# RECETTE

## Proposée par Sabinus

PROPOSITIONS MIRABELLUM

# PATINA DE POIRE

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

Pour 8 portions

2 belles poires

Conférence

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

2 cuillères à café  
d'huile d'olive

1 pincée de poivre  
blanc moulu

Éplucher 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.