

Barquettes de poires en habit de lard

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson: env. 7 min

Accompagnement pour 6 personnes

3 poires moyennes

5 dl d'eau

1 c. à soupe de sucre

½ citron, jus

poivre du moulin

18 tranches fines de lard à manger cru

marjolaine, pour le décor

Partager les poires dans la longueur, retirer le cœur. Couper chaque demi-poire en 6 petits quartiers égaux. Porter à ébullition eau, sucre et jus de citron, pocher les poires env. 1 min, retirer, poser sur du papier absorbant, poivrer. Envelopper les quartiers deux par deux dans une tranche de lard, poser sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie.

CUISSON: env. 7 min au milieu du four préchauffé à 240°C. Retirer, parsemer de marjolaine, servir très chaud ou chaud.

