

Poires confites à la fève tonka et cardamome

Pour 4 personnes

4 à 6 poires mûres mais fermes (selon leur grosseur)

30g de beurre très mou

70g de miel de thym

50g de cassonade

120g d'eau

1 fève tonka

3 lamelle se zeste de cédrat (ou de citron)

3 gousses de cardamome verte

1 poignée de noisette

1 cuil à soupe de grué de cacao

Préchauffer le four à 200°C.

Pelez les poires et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur, retirez le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne.

Coupez le beurre en petits dés et répartissez-les dans un plat à gratin assez grand pour contenir toutes les poires. Ajoutez le miel et la cassonade. Mélangez grossièrement puis versez l'eau et mélanger à nouveau. Ajoutez la fève tonka râpée, le zeste coupé en lamelles fines (3 ou 4), les gousses de cardamome écrasées.

Disposez les poires dans le plat, les fesses en l'air et enfournez 45 minutes à 1 heure (selon la grosseur des poires). 10 minutes en arrosant les poires de jus de cuisson toutes les 15 minutes.

Retourner délicatement les poires 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Concassez les noisettes grossièrement puis faites les torrifier avec le grué de cacao dans une poêle sans ajout de matière grasse pendant 2-3 minutes.

Servez les poires tièdes parsemées du mélange noisette-grué. Pour pousser le bouchon on peut très bien ajouter une boule de glace vanille, mais ça c'est juste par gourmandise.