

POIRES A LA VANILLE ET AU CURCUMA TRANCHES DORÉES

Pour 4 personnes:

*4 poires, 200g de sucre, 50g de sucre de canne, 1 gousse de vanille, le zeste d'un citron,
1 œuf, 20cl de lait, 25g de beurre, 1càs de curcuma, 4 tranches de quatre-quarts*

*Peler les poires, coupez-les en 2, puis épépinez-les, verser le sucre dans une casserole+vanille fendue +le zeste, verser un litre d'eau, porter à ébullition, sucre fondu, placer les poires dans la casserole, redonner une ébullition et laisser frémir 15à20mn (poire tendres, laisser tiédir dans le sirop puis frigo
Fouetter l'œuf avec lait dans une assiette creuse, faites fondre le beurre dans une poêle, couper les tranches de quatre-quarts (2cm environ) et passer les dans le mélange et faire dorer sur les 2 faces, server les poires avec le gâteau et poudrez-les de curcuma.*

