

❧ *Crème brûlée aux Poires* ❧

- 5 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 40 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 2 cl de Calvados ou vin blanc moelleux
- 1 gousse de vanille
- 1 ½ poire
- 100 g de sucre cassonade

Confectionner un sirop avec de l'eau, du sucre, du sucre de canne et l'écorce de la gousse de vanille que vous avez préalablement fendue et grattée. Peler les poires, les couper en quartier et les pocher dedans.

Dans un saladier, blanchir un peu les jaunes d'œufs avec le sucre et la pulpe de la gousse de vanille. Délayer avec la crème, le lait et le Calvados. Disposer les poires au fond des ramequins et couvrir avec l'appareil.

Cuire environ 45 mn à 90 °.

Laisser complètement refroidir.

Saupoudrer de cassonade et passer au grill.