



Panna cotta aux épices, poires au caramel épicé



50cl de crème fleurette, 25cl de lait frais entier, 60g de cassonade, 3 feuilles de gélatine ramollies à l'eau froide et essorées, 2 étoiles de badiane, qq graines de cardamome, une écorce de cannelle, 3 clous de girofle, un peu de poivre noir - à moduler selon les goûts- une belle gousse de vanille fendue et grattée, 2 zestes d'orange.

Faire infuser à froid quelques heures les épices dans le lait et la crème. Porter juste à ébullition, hors du feu ajouter et bien dissoudre la gélatine. Verser dans les contenants choisis et laisser prendre au frais.

Les poires au caramel : la veille, faire un sirop avec 50cl d'eau et 125g de sucre, y cuire 2 poires Conférence ou Passe crassane pelées, coupées en quartiers et citronnées. Refroidir et égoutter.

Finition : concasser et passer au tamis 1 écorce de cannelle, 1 anis étoilé, 1 clou de girofle 1/2, quelques graines de cardamome verte, 2 grains de poivre long, 1/2 gousse de vanille.

Caraméliser dans une poêle 20g de beurre demi sel et 20g de miel, ajouter les poires et les épices. Dorer et débarrasser. Déglacer avec 10cl de crème fleurette, réduire à consistance d'un caramel, en napper les poires. Décorer avec quelques bâtonnets de pain d'épices, une étoile de badiane etc.