

CUISINE

Aumônière pomme-poire au cidre et son coulis de kiwi



Recette proposée par
par Morgan Formont
et Rodolphe Robial de
À l'abri du marché,
prix distinction spéciale
du jury Concours
gourmand 2009.

Ingrédients (4 personnes)

■ PÂTE À CRÊPES

- 150g farine de froment
- 2 œufs entiers
- rhum et vanille liquide
- lait
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 1 cuil. à café de vanille
- 1 cuil. à café de rhum
- 1/2 pincée de sel

■ GARNITURE

- (pour une crêpe)
- 1/2 pomme Pink lady
 - 1/2 poire Williams
 - 2 kiwis
 - 3 cuillères à soupe de crème liquide
 - 3 cuil. à café de miel
 - 1/2 noix de beurre
 - 12 cl de cidre

Préparation

■ PÂTE À CRÊPE

À la main, faire un puits dans la farine, mettre tous les ingrédients sauf le lait. Au moment de mélanger, verser le lait petit à petit.

Pétrir à la main, malaxer la pâte (le moins possible pour éviter le côté caoutchouteux).

Laisser reposer une demi-journée.

■ GARNITURE

Faire revenir les pommes et poires coupées en dés avec du miel dans une poêle à feu doux.

Arroser avec le cidre, faire réduire et retirer du feu.(4 minutes)

■ COULIS DE KIWIS

Dans un robot mixeur, mettre le kiwi, la crème liquide, le miel. Mixer jusqu' à ce que le coulis soit onctueux. Garder au frais.

■ CUISSON DE LA CRÊPE

À la poêle ou au billig, cuire la crêpe recto verso.

■ LE SERVICE

Sur une assiette, mettre la crêpe, la préparation pommes poires au milieu, plier la crêpe en aumônière (ramener les bords vers le centre) (voir photo). Ajouter le coulis autour de la crêpe. Garnir l'assiette avec des rondelles de kiwi et des fraises coupées en deux.

• À l'abri du marché,
12 place du Haut des Lices,
02 99 79 73 87

