

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Yaourt Poire Caramélisée et Thym

Le 23 octobre 2008

1

Voici une recette directement inspirée d'un dessert que j'apprécie beaucoup, le mille-feuille de poires caramélisées à la glace de thym.

Votre panier pour 7 yaourts :

3 poires "Comice"  
3 branches de thym  
1 litre de lait (le lait entier rendra le yaourt encore plus crémeux)  
6 cuillères à café de Fructose  
(= sucre de fruit ou 10 cuillère à café de sucre en poudre)  
1 yaourt nature (idéalement au lait entier également)

Faites chauffer le lait.  
Ajoutez-y le sucre et mélangez-le pour qu'il se dissolve.  
Laisser refroidir en laissant infuser votre thym seulement 15 minutes.

Épluchez 2 poires, et les couper en quartier.  
Faites les doucement caraméliser dans une poêle sans matière grasse et si besoin avec un peu de sucre.  
Une fois que les quartiers sont dorés et tendre, les couper en petits morceaux.

Dans le lait sucré et parfumé, ajoutez le yaourt battu énergiquement.

Goûtez et rectifiez éventuellement le sucre.

Dans chaque pot faire un lit de poire avant de verser dessus la préparation au yaourt.  
Laissez cuire entre 9 et 10 heures en fonction de vos goûts, puis laissez les reposer au frais au moins 4 heures.

Avant de servir, épluchez et taillez la dernière poire, avant de la poêler à son tour.  
Présentez les yaourts avec sur le haut, un beau quartier caramélisé de poire.

Si comme mes enfants, vous n'aimez pas les morceaux, mixez les poires et la préparation avec le yaourt avec de remplir les pots. Personnellement, je me sers de mon Smoothie, une fois la préparation mixée, je n'ai plus qu'à remplir les pots à l'aide du robinet ! C'est super rapide et propre.



© La Popotte d'Eugénie

Eugénie

Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !