



DOMINIQUE & BEATRICE HARDY
VITICULTEURS

Les recettes du Domaine

Gratin de poires

Au sabayon

De Muscadet Sur Lie

Ingrédients : pour 4 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 3 minutes au Grill

2 dl de Muscadet sur Lie
4 poires
3 jaunes d'œuf
4 feuilles de menthe
20 g de sucre glace

Décor :
physalis et menthe fraîche

Préparation :

Equeuter et laver les poires, puis les couper en deux dans le sens de la hauteur et enlever les pépins. Egoutter les poires et les répartir dans quatre assiettes supportant la chaleur.

Mettre les jaunes d'œuf et le sucre dans une casserole à feu doux. Fouetter énergiquement le mélange, jusqu'à ce qu'il devienne homogène et épaississe. Ajouter par petite quantité, le Muscadet sur Lie. A la fin de l'opération, l'ensemble doit être mousseux et légèrement ferme. Ajouter la menthe ciselée et répartir le mélange sur les segments de poires. Passer au grill du four de façon à obtenir une belle coloration. Saupoudrer de sucre glace.

Décorer avec un physalis et une ou deux feuilles de menthe.

Notre conseil : Selon les saisons, vous pouvez remplacer les poires par d'autres fruits : fruits rouges, pommes, agrumes...

Conseil du sommelier : Servir avec le même Muscadet que celui utilisé pour la préparation. Il doit être bien frais.

Domaine Bretonniere