

**HOP'la**

100% QUALITÉ

100% LOCAL

COOPÉRATIVE ALSACIENNE

**EN DIRECT**

DE NOS

**FERMES**

100% CONFIANCE

100% FERMES

# RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)

**20 MIN****15 MIN****12H TREMPAGE AMANDES****4 P.****CRÉMANT ROSÉ**

## Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# POIRE MELBA

## Ingrédients

- 4 poires
- 1 L d'eau
- 200 g de sucre
- Groseilles ou framboises
- Confiture de framboise
- Amandes effilées
- 1 L de crème liquide
- 100 g de sucre glace
- Glace vanille

- Emonder (enlever la peau) les poires en les plongeant quelques secondes dans de l'eau bouillante.
- Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. A ébullition plonger les poires émondées dans le sirop et laisser cuire 15 minutes à tout petit feu pour confire les pêches. A l'issue, sortir les poires, conserver le sirop et les laisser refroidir. Lorsqu'elles sont froides, les ouvrir en 2 pour enlever le noyau et réserver les poires.
- Faire les amandes. Plonger les amandes effilées dans le sirop et les laisser tremper 12 heures.
- A l'issue, les étaler sur une plaque et les enfourner pendant 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées.
- Réaliser une chantilly à la main ou en siphon avec la crème liquide et le sucre glace.
- Dans une coupe, mettre une moitié de poire confite, ajouter dessus un peu de confiture de framboises, quelques groseilles et des amandes caramélisées. Placer l'autre moitié de la poire, de nouveau un peu de confiture de framboises, des groseilles et des amandes. Mettre dessus de la glace à la vanille, ajouter la chantilly, quelques amandes et quelques groseilles.