

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
 par le Chef Gérard Dehaye

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



20 MIN



60 MIN ET 20 MIN



6 P.



VENDANGE TARDIVE

**Bon appétit !**



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

## FRUITS D'AUTOMNE CHAUDS À LA CRÈME DE VENDANGE TARDIVE

### Ingrédients

- 500 ml de vin blanc
- 250 g de sucre en poudre, vanillé si possible
- 1 bâton de cannelle, coupé en deux
- 3 poires fermes
- 6 petites pommes à cuire (ou 3 grosses)
- 1 trait de jus de citron
- 200 g de beurre doux
- 200 g de sucre roux
- 200 g de crème entière
- 50 ml de vendanges tardives
- 6 figues mûres à point, en quartiers
- 4 biscuits

- Dans une casserole moyenne, portez à ébullition 1 l d'eau, le vin, le sucre et le bâton de cannelle. Laissez bouillonner 5 min, le temps de peler les poires, en conservant les queues. Plongez les poires dans la casserole et laissez mijoter sur petit feu, à couvert, une heure environ, jusqu'à ce que les poires soient tendres et leur chair facile à percer de la pointe d'un couteau.
- Retirez du feu et laissez refroidir, puis coupez les poires en quartiers et retirez les parties centrales. Conservez les poires dans le sirop, après avoir retiré le bâton de cannelle.
- Pelez, évidez et coupez-en deux chaque pomme, si elles sont petites, ou en quatre, si elles sont plus grosses. Conservez les pommes dans un bain d'eau additionné d'un trait de jus de citron, afin de les empêcher de brunir. Dans une grande poêle, mettez le beurre à fondre avec le sucre roux. Dès que le mélange commence à bouillonner, ajoutez les pommes. Réduisez le feu et laissez doucement mijoter 3 à 4 min environ, jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
- Retirez du feu et réservez. Enfin, battez la crème entière, jusqu'à obtention d'une crème fouettée, puis intégrez la vendange tardive en mélangeant délicatement.
- Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Dans un plat de service thermorésistant, déposez les poires et une partie de leur sirop, les pommes et toute leur sauce, et enfin les figues. Enfournez pour 10 min. Retirez du four, déposez un peu de crème fouettée au centre et saupoudrez de biscuits émiettés. Posez le plat au centre de la table, avec une grande cuillère de service. Servez dans des bols.