

Roulé pomme-poire aux noix de pécan, crème anglaise minute



Ingrédients pour 6 personnes environ:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 pommes
- 2 poires
- 100ml de jus d'orange
- 20g de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1/2 cuillère à café de mélange d'épices à pâtisserie (cannelle, girofle, anis, muscade, 4 épices)
- 30g de noix de pécan grossièrement hachées
- 1 oeuf
- sucre glace

Préparation:

- Eplucher et couper les pommes et les poires en dés. Les faire revenir dans une sauteuse avec le beurre. Arroser de jus d'orange, ajouter le miel et les épices. Laisser mijoter environ 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une compote avec morceaux. Hors du feu, ajouter les noix de pécan.

- Dérouler le disque de pâte feuilletée. Etaler la compote tiède sur la surface de la pâte en laissant un bord d'1cm. Enrouler la pâte garnie de compote afin de former un rouleau. Le placer sur une plaque de cuisson puis le badigeonner d'oeuf battu. Saupoudrer un peu de sucre glace puis enfourner à 180°C pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

A la sortie du four, laisser tiédir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace puis couper en tranches épaisses de 1 à 1.5 cm. Dresser sur des assiettes et accompagner de crème anglaise.

Recette de la crème anglaise minute selon Anne-Sophie Pic:

(extraite de Scook 1)



Ingrédients:

20cl de crème fleurette
20cl de lait
4 jaunes d'oeufs
70g de sucre semoule
1 gousse de vanille

Préparation:

Faire chauffer le lait, la crème et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Dans un bol, travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre. Verser le mélange lait/crème bien chaud tout en remuant. Faire cuire au micro-ondes à pleine puissance (900w) pendant 1 minute. Mélanger au fouet. Faire cuire encore un peu si la crème n'est pas assez nappante.

Astuce: s'il y a des petits grains dans la crème, mixez-la à l'aide d'un blender puis passer au chinois.