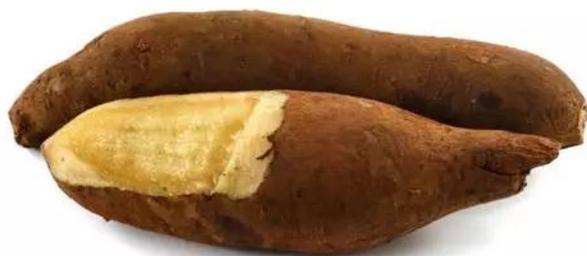


QUE FAIRE AVEC...

... 500 g de Poire de terre ?



Juteuse, croquante, parfumée et légèrement sucrée, la poire de terre (ou Yacon) peut se manger « à la croque » comme un fruit !

Gratin de poire de terre (4 personnes)

- ✿ Couper environ **500 g de poires de terre** en fine lamelle à la mandoline.
- ✿ Frotter 4 ramequins avec **une gousse d'ail**, et les remplir avec les fines tranches de poire de terre.
- ✿ Saler et poivrer **10 cl de crème liquide**. Répartir la crème dans les ramequins. Saupoudrer de **noix de muscade** ou plus particulièrement de macis. Enfourner 30mn environ à 180°.

* * *

Millefeuille de pomme et de poire de terre

- ✿ Cuire à blanc **200 g de pâte feuilleté** à 180°C pendant 25 min.
- ✿ Peler et tailler **4 pommes** (golden et granny smith si possible) et **300 g de poire de terre** en brunoise (petits dès).
- ✿ Sur feu doux, faire fondre **100 g de beurre demi-sel** et ajouter la brunoise. La dorer.
- ✿ Ajouter **100 g de sucre** et caraméliser. Laisser revenir à température ambiante.
- ✿ Couper le millefeuille en deux dans l'épaisseur, farcir avec la brunoise et conserver 2h au frigo avant de servir.

Ce millefeuille peut s'accompagner d'une crème anglaise et une petite terre de chocolat (s'obtient en fouettant à la fourchette du chocolat fondu pendant son refroidissement).

* * *

Gâteau de poire de terre

- ✿ Beurrer un moule à gâteau de 20cm de diamètre. Mélanger **175 g de sucre** et **175 g d'huile** (colza ou tournesol) dans un grand bol avec une cuillère en bois. Ajouter 3 œufs et mélanger. Puis ajouter **200 g de poire de terre** râpée, **100 g de raisins secs**, **50 g de noix hachées** et **le zeste d'une orange**. Mélanger.
- ✿ Dans un autre bol mélanger **175 g de farine**, **1 cuillère à café de cannelle**, **1 pincée de noix de muscade** et **1 cuillère à café de poudre à lever**. Incorporer ce mélange à la pâte avec une grande cuillère et verser la préparation dans la moule.
- ✿ Faire cuire environ 40 min à 180°C ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit doré et ferme au toucher. Sortir du moule et laisser refroidir
- ✿ Préparer un glaçage : mélanger juste suffisamment de **jus d'orange** (2 à 3 cuillères à café) à **120 g de sucre glace** pour obtenir la consistance d'une crème semi-épaisse. Etaler sur le gâteau avec une spatule ou utiliser un pochoir pour obtenir un effet strié.

La poire de terre peut également s'intégrer à une salade salée (endive ou pain de sucre, poire de terre, noix, bleu et vinaigrette) ou à une salade sucrée (poire de terre, orange kiwi).

* * *

Retrouvez ces recettes sur www.lesbiodelisle.fr