



Yaourt à la poire, raisin et miel avec confiture de reine-claude

Ingrédients pour 4 personnes :

1 poire
60 g de raisins secs
10 cl de thé
15 g de beurre
20 gr de confiture de reine claude
20 gr de miel
4 yaourts (500 gr)
5 gr d'amandes effilées

Ingrédients pour 100 personnes :

25 poires
1,500 kg de raisins secs
1 Litre de thé
375 gr de beurre
500 gr de confiture de reine claude
500 gr de miel
100 yaourts (12,5Kg)
1125 gr d'amandes effilées

Progression de la recette :

- 1- Peler les poires, les vider et les couper en tranches fines.
- 2- Les faire revenir au beurre avec le miel jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 3- Ajouter les raisins trempés dans un peu de thé, retirer du feu puis réserver.
- 4- Mélanger le yaourt avec de la confiture de reine-claude.
- 5- Remplir les verres en alternant une couche de poires puis une couche de yaourt.
- 6- Parsemer d'amandes effilées grillées.

La Semaine du goût 2009 - Le Conseil général des Yvelines avec Éric Léautey