

Flan aux Poires Caramélisées, Poire pochée au Vin rouge, Miel et Epices

Mise en œuvre pour 20 desserts



- **Peler 6 poires**, les tailler en gros dés et les faire caraméliser avec 100 g de miel, 1 bâton de cannelle, 1 cosse de cardamome, 1 zeste d'orange et de citron.
- **Réaliser le Flan Pâtissier NESTLÉ Docello™** avec 1 litre de lait selon le mode d'emploi.
- **Disposer les dés de poires** dans le fond des moules individuels et recouvrir avec le flan pâtissier. Décorer le dessus de chaque flan avec des lamelles de poire.
- **Cuire au four** pendant 15 minutes à 200°C.
- **Servir le flan** encore tiède avec une poire glacée dans son jus de cuisson réduit.

Accompagnement possible :

Sorbet à la poire.

