

Essen in Frankreich

Soupe de poires

4 poires comices bien mûres
2 tranches de pain d'épices
2 œufs
2 noix de beurre
1 c.à c. de cannelle en poudre
30 cl de lait entier
50 g de sucre en poudre

Peler les poires et les couper en morceaux. Les dorer légèrement au beurre.

Saupoudrer de sucre. Les faire caraméliser 5 mn, couvrir d'eau, laisser réduire de moitié

Battre les œufs et le lait, chauffer à feu doux en fouettant jusqu'à ce que le mélange double de volume. Retirer du feu, battre jusqu'à complet refroidissement.

Mixer les poires, le jus de cuisson, la cannelle et la crème. Mettre au réfrigérateur.

Servir frais avec des petits croûtons de pain d'épices sautés au beurre et saupoudrer d'un peu de cannelle.

Birnensüppchen

4 reife Birnen
2 Scheiben Honigkuchen
2 Eier
2 nußgroße Stückchen Butter
1 TL gemahlener Zimt
300 ml Vollmilch
50 g Kristallzucker

Birnen **schälen** und in Stücke schneiden. In Butter leicht anbräunen

Mit Zucker **bestreuen**. 5 Min. karamellisieren, mit Wasser bedecken, um die Hälfte einkochen lassen.

Eier und Milch mit dem Schneebesen **schlagen**, bei milder Hitze weiter schlagen bis die Masse ihr Volumen verdoppelt hat. Vom Herd nehmen und bis zum Erkalten weiter schlagen.

Birnen mit Kochflüssigkeit, der Milchemischung und Zimt **pürieren**. In den Kühlschrank stellen.

Honigbrotcroûtons, welche in Butter geröstet wurden auf die Suppe geben, mit etwas Zimt bestreuen und kalt **servieren**.

Ein herbstlich - winterliches
Dessert !
Rezept für
8 Personen



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel €18,00