

LES POIRES À L'ORANGE À LA FAÇON DE LÉO



Pour 4 personnes

4 belles poires comice 4 oranges à jus

1 sachet de sucre vanillé

50 g de sucre cristallisé

un peu de chocolat à cuire (50 g pour le décor)

facultatif : sorbet poire ou orange ou glace à la vanille

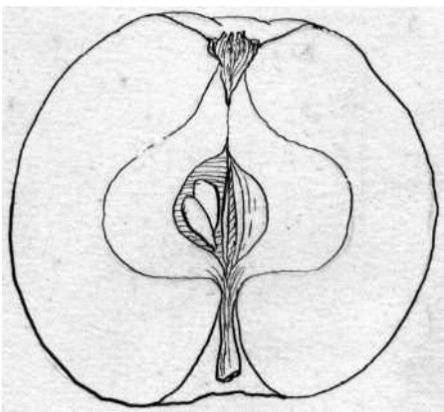
La saison des poires arrive et vous allez pouvoir essayer la recette de Léo : les poires à l'orange. Ce fin gourmet a su combiner les arômes subtils de la poire et de l'orange avec la vanille.

Trois parfums pour faire frémir les papilles, et puis c'est facile à faire et vous ne pouvez pas manquer ce dessert royal. D'ailleurs c'est un des succès de Léo qui pourtant en connaît un rayon en matière bonheurs culinaires !

Prélever les zestes de deux oranges, couper fin. Extraire le jus des 4 oranges. Mettre à chauffer doucement le jus avec le sucre vanillé et le zeste. Peler et couper les poires par moitié et les mettre dans le jus d'orange. Laisser juste frémir, les poires doivent devenir transparentes mais rester fermes. Arrêtez alors la cuisson, disposer les poires dans une assiette. Faire réduire le jus, et rectifier avec un peu de sucre cristallisé, selon les goûts et l'acidité des oranges. Quand la réduction a épaissi verser sur les poires. Pour le décor vous avez le choix : quelques traits de chocolat chaud fondu sur les poires, ou bien une boule de glace (sorbet à l'orange, à la poire ou glace à la vanille).

Server avec un verre de poiré, c'est ce que fait mon ami Léo... et c'est parfait.

LA COMPOTE DE CIDRE ET LA MARMELADE



Le Pays d'Auge est connu pour ses herbages plantés de pommiers : les vergers. On y cultive des pommes à couteau et des pommes à cidre.

Avant 1960, et surtout pendant la dernière guerre la compote de cidre a remplacé le sucre que l'on ne pouvait plus se procurer. La marmelade de pommes se fait en cuisant des pommes sûres comme les Calvilles ou le Rambault. Dès qu'elles sont bien fondues on y ajoute du sucre. La compote de cidre se fabrique différemment :

« Un broc de cidre nouveau pris au belon (14 litres), un chaudron en cuivre. Mettre à bouillir, réduire de moitié pendant une journée. Une fois réduit, retirer le chaudron du feu, éplucher un panier à pommes de Bedan, du Duret (pommes à cidre sucrées) coupées en quatre, ajouter une assiette creuse de carottes coupées en rondelles. Mettre à cuire une nuit ou la journée. Traditionnellement on se réunit entre voisins pour remuer sans cesse. Se conserve des années dans un pot en grès. Se mange comme des confitures. »

Ce que l'on appelle aujourd'hui la compote, c'est-à-dire les pommes cuites auxquelles on ajoute du sucre, était alors appelée la marmelade.