

Terrine van DoyennÃ© peer met gedroogde pruimen uit Agen en roomijs van karamelboter geen afbeelding

Ingrediënten

Bereiding

- 3 – 4 DoyennÃ© peren
- suiker
- 1 kaneelstokje
- 1 gespleten vanillestokje
- 4 stuks steranijs
- 16 gedroogde pruimen
- gelatineblaadjes van 2,5 g (8 per 1 l siroop)
- 900 g melk
- 30 g melkpoeder
- 240 g suiker
- 120 g boter
- 9 eierdooiers

Terrine

Schil de peren, snijd in vier en verwijder het klokhuis. Voeg water en suiker toe tot de peren half onderstaan. Voeg ook de kruiden toe. Doe er na driekwart van de kooktijd de pruimen bij en laat nadien afkoelen. Laat dan goed uitlekken en leg de vruchten op keukenpapier. Leg de helft van de peren in een terrinevorm, vervolg met de pruimen en eindig met de rest van de peren. Druk telkens goed aan. Laat de gelatine weken, knijp goed uit en laat oplossen in de warme siroop. Giet over de vruchten en zet de terrine 4 uur in de koelkast om op te stijven.

Roomijs

Breng de melk aan de kook met het melkpoeder. Laat 210 g suiker karameliseren met enkele eetlepels water. Blus met de kokende melk. Laat de boter smelten en bruin kleuren (beurre noisette).