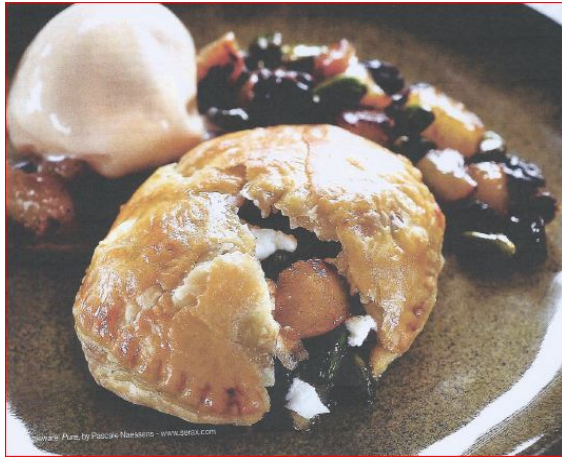


Pithivier met peer, rozijnen en pistache, boterkaramelijs



Ingredienten

- 3 rijpe peren
- 3 el rozijnen, donkere
- 3 el pistachenoten
- 1 vel bladerdeeg, kant en klaar
- 1 eidooier
- 1 el Melk
- 1 klontje boter
- 1 el griessuiker

Voor het ijs:

- 5 dl melk (volle)
- 1 dl room
- 150 gr griessuiker
- 1 kl zeezout
- 30 gr boter
- 5 eidooiers

Bereiding

Laat 100 gr. suiker tot een karamel koken in een pan. Neem van het vuur wanneer karamel bruin begint te kleuren

en laat 1 minuut staan, blus met de room en roer de boter en het zeezout erdoor.

Klop de eidooiers tot een witte massa met de resterende 50 gr. suiker. Breng de melk aan de kook en giet ze al roerende over de eierdooiers.

Giet deze massa bij de karamel en warm alles op tot 83 ° C, laat al roerende afkoelen in een schaal ijswater. draai het karamelijs af in een sorbetière.

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij in blokjes.

Smelt wat boter in een pan en voeg de perenblokjes toe. Bestrooi met wat griessuiker en bak goudbruin.

Voeg de rozijnen toe en laat afkoelen.

Steek 8 ronde cirkels van 7 à 8 cm. diameter uit het bladerdeeg , lepel telkens wat van de peren in het midden van

4 bladerdeegcirkels. Bestrijk de randen met losgeklopte eierdooieren en leg er de 4 andere cirkels bovenop.

Schik het geheel op een bakplaat. Verwarm de oven voor op 190 °C.

Maak een kleine inkeping in de bovenkant van de pithiviers en bak ze in +/- 20 min. af tot ze goudbruin zijn.

Serveer met boterkaramelijs en de rest van de gebakken peer.