

Gepocheerde peer met tijm, rozemarijn en roomijs met zoute caramel



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 4 rijpe stevige peren
- 250 gram Suiker
- 1 vanillestokje
- 1 takje rozemarijn
- 3 takjes tijm

Voor het roomijs:

- 80 gram volle vloeibare room
- 100 gram griessuiker
- 30 gram licht gezouten boter
- 2 gram fleur de sel
- 50 cl crème anglaise Custard
- 50 cl volle room

Bereiding

Maak eerst het roomijs.

Verwarm de vloeibare room.

Giet suiker in een pannetje en laat op een laag vuur caraméliseren tot een lichte ambertint.

Voeg van het vuur af de warme room toe in een dun straaltje (let op : kan spatten)

Meng op een laag vuur tot een gebonden saus, voeg boter en fleur de sel toe, meng en laat afkoelen.

Meng de custard met de room en de afgekoelde caramel en laat goed afkoelen in de koelkast.

Schep in de ijsmachine en laat 30 min. draaien, zet vervolgens in de diepvries.

Splijt het vanillestokje in de lengte en schraap het merg er uit. Breng in een ruime kookpan 1 liter water aan de kook met de suiker, tijm, rozemarijn, het vanillestokje en het merg.

Laat 5 min. koken.

Schil intussen de peren maar laat het steeltje er aanzitten. Leg deze in de kokende siroop en laat afgedekt op een laag vuur 20 min. pocheren tot ze heel mals zijn.

Laat afkoelen in de siroop en dan uitlekken, zeef de siroop.

Schik de peren op de borden, besprenkel met siroop en serveer met een bolletje roomijs, eventueel ook afwerken met een zandkoekje.