Crémeux de noisettes aux poires et abricots secs

► Ingrédients :

- 3 poires type Comice
- 10 abricots séchés de préférence biologique
- 3 œufs
- ½ litre de boisson végétale riz-noisette
- 2 c à soupe de purée de noisette
- 3 c à soupe de farine de châtaigne
- 50 gr de sucre complet type Rapadura

► Recette :

- Environ 2h avant, mettre à tremper les abricots dans de l'eau tiédie.
- Eplucher et couper la poire en quartiers.
- Les faire cuire à la vapeur douce en les mettant dans un saladier posé dans le panier.
- Mettre à chauffer la boisson végétale, hors du feu ajouter la purée de noisette.
- Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre au batteur électrique, verser la farine et battre à nouveau.
- Verser progressivement la boisson aux noisettes tout en fouettant, ce qui rend le mélange mousseux.
- Graisser légèrement un plat à gratin, couper les abricots en morceaux et les répartir dans le plat avec les poires cuites.
- Verser la pâte sur les fruits.
- Faire cuire au bain marie dans le four à 120° pendant 45 mn minimum. Cuisson possible à la vapeur douce en utilisant soit un plat à la dimension du panier du cuit-vapeur, soit des ramequins individuels.

Servir frais éventuellement accompagné d'un coulis d'abricots séchés. Dans ce cas, mettre plus d'abricots à gonfler et mixer l'excédent avec un peu de jus de trempage.