

Stilton au Porto, poires au vin et aux épices



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Stilton](#) : 200g

Pour le quatre quarts aux fruits confits :

100 g de farine tamisée

100 g de beurre ramolli

100 g de sucre

2 œufs

100 g de fruits confits (cerise, orange...)

1 pincée de sel

1 cuillère à café de poudre à lever

Pour les poires au vin et aux épices :

4 poires fermes (type Louise bonne)

5 dl de vin rouge

3 cuillères à soupe de sucre roux

1 bâton de cannelle

2 étoiles de badiane

1/2 gousse de vanille

Préparation

1 Travailler le beurre en pommade dans un bol. Y ajouter le sucre, la pincée de sel et les fruits confits, mélanger. Ajouter ensuite les 2 œufs et mélanger jusqu'à ce que la masse blanchisse.

Mélanger la levure à la farine et l'ajouter par petites portions à la masse. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.

2 Chemiser un moule (15 cm de diamètre) avec du papier sulfurisé. Garnir le moule de pâte et lisser à l'aide d'une maryse. Enfourner au milieu du four préchauffé à 180°C (thermostat 6) et laisser cuire 40 à 50 minutes en le surveillant. Pour vérifier sa cuisson, piquer le cake avec une aiguille à tricoter. Elle doit en ressortir sèche. Sortir du four et laisser refroidir dans le moule.

3 Préparer les poires au vin et aux épices. Dans une casserole, porter à ébullition le vin avec le sucre, la vanille, la cannelle et la badiane. Réduire le feu et laisser frémir.

4 Peler soigneusement les poires et les faire cuire dans le vin pendant 1 heure. Éteindre la plaque et laisser les poires dans le sirop (idéal 1/2 journée) pour qu'elles prennent une jolie couleur rouge.

5 Découper 4 tranches de quatre-quarts de 0,5 cm d'épaisseur. Trancher les bords pour obtenir 4 morceaux carrés. Découper 4 ronds dans la tranche de stilton avec un emporte-pièce, le déposer sur le quatre-quarts.

Réchauffer les poires, les découper en 4, retirer le cœur avec une cuillère parisienne ainsi que la mouche et la queue, dresser autour du fromage.

Pour finir... 2 propositions pour ce fromage : un bon porto rouge ou un banyuls rouge, s'accordant à merveille avec la puissance du stilton. Sinon, un vin blanc avec un bon sucre résiduel, flétri comme un sauternes ou chardonnay flétri valaisan.