

Pommes Poires de Savoie

Indication Géographique Protégée

Nems de Poires de Savoie au gingembre



Recette
d'Ailleurs

Savoie
mon goût de cœur

Nems de Poires de Savoie au gingembre

Les Pommes et Poires de Savoie
bénéficient d'une
Indication Géographique Protégée.
Cultivées en montagne, 22 variétés
d'exception vous offrent saveur et
qualité à croquer !



2 poires Général Leclerc de Savoie
1 c. à soupe de cassonade
6 feuilles de brick
30 g de sucre glace
1/2 c. à café de gingembre en poudre
30 cl de jus de poire



★★
difficulté

4
personnes

15 min

Osez le
dépaysement
de cette
recette avec
les arômes
racés d'un
Gringet ou
d'un Ayse
pétillant.

Préchauffez le gril du four. Dans une casserole, faites cuire 5 min à couvert les poires coupées en petits morceaux avec la cassonade. Laissez refroidir.

Coupez les feuilles de brick en deux. Déposez 1 c. de compote de poire sur chacune d'elles, enroulez, puis formez chaque nem en repliant la 1/2 feuille.

Placez les nems sur une plaque de cuisson et faites-les cuire sous le gril 6 à 8 min jusqu'à coloration.

Chauffez dans une casserole le sucre glace, le gingembre et le jus de poire.

Répartissez la sauce dans 4 coupelles et disposez 3 nems dans chaque assiette, accompagnés d'une boule de glace.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Photo Studio Bergand - Remerciements : CFI Grisy

Savoie
mon goût de cœur

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Îles - 74994 Annecy Cedex 9
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21
www.marquesavoie.com