Pere poșate cu șampanie sabayon



TIMP DE PREPARARE:
1,5 ore

PORȚII: 6 persoane

NIVEL: mediu

INGREDIENTE (pentru 6 persoane)

Pere poșate
- 6 pere
- 5 dl vin dulce desert
- 1 l apă
- 4 g Zusto
- 2 lime
- 1 portocală
- 1 păstaie de vanilie
- 1 anason stelat
- 3 cuișoare
- 1 baton scorțișoară

Sabayon de șampanie
- 150 ml șampanie
- 60 g Zusto
- 6 gălbenușuri de ou

Ornare
- Fulgi de migdale

METODĂ DE PREPARARE

Pere poșate
1. Puneți o cratiță la foc mic și adaugați apa, vinul dulce, Zùsto și sucul de lime.
2. Spălați portocala și radeți coaja. Adăugați-o în amestec.
3. Stoarceți portocala în amestec și adăugați condimentele (cuișoare, baton de scorțișoara și anason stelat).
4. Tăiați păstaia de vanilie pe lungime și scoateți semințele. Adăugați semințele și păstăile în amestec.
5. Tăiați capetele perelor și scoateți miezul. Curățați perele cu mare grijă cu un curățător.

Poftă bună!

METODĂ DE PREPARARE (continuare)

6. Când amestecul fierbe, reduceți focul și lăsați pe foc în continuare. Puneți perele în amestec. Asigurați-vă că perele rămân sub lichid. Lăsați-le să se stea aproximativ o oră (înțepați-le din când în când pentru a vedea dacă sunt gata).

Sabayon de șampanie

1. Bateți gălbenușurile la bain-marie împreună cu șampania. Continuați să amestecați până când totul devine spumos și se îngroașă.
2. Serviți sabayonul într-o farfurie adâncă. Acoperiți para cu acest dressing și presărați deasupra fulgii de migdale.

Poftă bună!

https://zusto.ro/pere-posate-cu-sampanie-sabayon/