



Trou normand à la poire et au gingembre

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

A l'origine, le trou normand était une coutume gastronomique qui consistait à servir aux convives un petit verre de calvados entre deux plats pour leur redonner de l'appétit. Au fil du temps, il est devenu un mets composé d'un sorbet ou d'une glace, arrosé d'une eau-de-vie ou d'une liqueur. Voici la recette d'un trou normand à base de poire, peu sucré, plutôt astringent, au notes légèrement poivrées de gingembre, qui peut être servi au milieu d'un repas, ou à la fin, en digestif.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 15 min - Durée: 2 h 45

Ingrédients

- 1 boîte 4/4 de poires au sirop léger
- 30 g de gingembre confit
- 1 citron bio
- 4 cuillères à soupe d'eau de vie de Poire williams

Matériel et accessoires

- un mixer
- une sorbetière ou une turbine à glace

Préparation

1. Râper le zeste de la moitié du citron et le mettre dans le bol du mixer. Réserver le reste du citron pour un autre usage.
2. Ouvrir la boîte de poires.
3. Ôter les morceaux de peau ou de pépins qui pourraient rester sur les poires ou dans le jus.
4. Verser le tout dans le bol du mixer.
5. Mixer jusqu'à obtention d'un résultat lisse.
6. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins une heure.
7. Couper le gingembre confit en tout petit cubes.
8. Faire prendre la préparation à base de poires à la sorbetière ou à la turbine à glace en suivant les instructions du constructeur.
9. Rajouter le gingembre confit en cours de route.
10. Quand le sorbet a pris, le transvaser dans une boîte adaptée et mettre au congélateur au moins une heure
11. Sortir le sorbet un quart d'heure avant de servir pour qu'il ne soit pas trop dur.

12. A l'aide d'une cuillère à glace, rouler des boules et les disposer dans des coupes.
13. Arroser d'eau de vie et servir aussitôt.