



POIRE : cuire la poire dans l'eau (sans peau) pendant 10 minutes refroidir couper et remettre dans l'eau chaude en refroidissant la casserole dans l'eau fraîche.
Mettre à l'intérieur le foie et fixer le charbon avec le spaghetti et fixer la tige au côté du charbon + mettre une feuille de menthe à côté de la tige

STOGLIA : Je mélange 50 gr de beurre 50 gr de farine, 50 gr de sucre glace et 2 blancs d'œufs, j'étale très finement sur du papier à four, je cuit au four à 180 pendant 10 minutes donnez la forme en l'ondulation roulant + écaille de cannelle

GRENAUZE : acheter la pâte à toute case (pas à la porte) faire de baguette d'un côté 0,5 cm, les rouler dans du gros sel mettre la farine pour pas qu'ils coulent les passer au paino et les cuire, conserver dans du papier beurré

BAISALIQUE : vinaigre de cerises à cuire avec à moitié cuisson du sucre et miel réduite

FOIE GRAS : dégraisser le foie gras dans un plat avec du lait avec du sucre et pendant 4 à 5 heures au frigo le soir essuyer mettre sel et poivre très peu. faire un bouillon dans du cellufan et le serrer très fort et mettre au frigo pendant 2 heures. couper avec la forme en menthe disposer sur une assiette et mettre poivre et sel marin et insérer dans la poire

⊗ cuisson 3 minutes au micro ondes

ACHATS	POIRE HARROW SWEET 1 DU PAYS	MÉTHODE	SUCRE GLACE
⊗	VELOTE DE POIVRE	BAISALIQUE	BEURRE
⊗	SÉL POIVRE	FOIE GRAS	2 OEUFS
⊗	SPAGHETTI 150/pack		PAPIER À FOUR
	PASTA PER TORTE	GRENAUZE	
⊗	SÉL	STOGLIA	
⊗	FARINA		
⊗	HUILE À FRIRE	POIRE	LE MATIN DU REPAS
⊗	VINAIGRE CERISES		
⊗	MIEL SUCRE		
	2 x FOIE GRAS		
⊗	CELLUFAN		
	SAIE ROSE		
ASSIETTE	FRONDE	SAIE ROSE SUR PARTIES ASSIETTE QUANTITÉ	
		ET ÉCAILLE DE CANNELLE	