

RECIPE

Poire Belle-Hélène en gewonnen brood met Nutella®

Gemiddeld

45 min



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

Gewonnen briochebrood

4 dikke sneetjes briochebrood (ongeveer 3 - 4 cm dik)

3 eieren

1,5 dl volle melk

30 g vanillesuiker

60 g Nutella (15 g per sneetje)

Een paar klontjes boter

40 g amandel schilfers + 15 g suiker

Poire Belle-Hélène

4 stevige peren (bijvoorbeeld Conférence of Wildeman)

1 l water

200 g rietsuiker

2 eetlepels honing

1 vanillestokje



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING

- 1 | Snij het vanillestokje in de lengte in twee en schraap de zaadjes eruit. Laat het water, de suiker, de honing en de vanillezaadjes opwarmen in een kookpot. Wil je een sterkere vanillesmaak, voeg dan ook de vanillestok toe.
- 2 | Snij de onderkant van de peren. Maak rondom een lichte inkeping in het vruchtvlees, een tweetal cm onder het steeltje. Pel de peren, behalve het stukje tussen het steeltje en de inkeping. Gebruik een schilmesje om het jezelf makkelijk te maken. Dompel de peren voorzichtig onder in het suikerwater zodat ze helemaal onder zijn. Leg er eventueel een bordje op om de peertjes op hun plaats te houden.
- 3 | Laat de peren ongeveer 10 minuten koken. Check of ze gaar zijn door met een vork in eentje te prikken. Haal de kookpot van het vuur, en laat afkoelen in de siroop.
- 4 | Breek de eitjes in een kom en schenk de melk erbij. Meng door elkaar met een vork. Voeg er de vanillesuiker aan toe en meng goed.
- 5 | Snij het briochebrood met een broodmes in sneetjes van 3 à 4 cm dik. Haal cirkels uit de sneetjes met behulp van een uitsteekvorm.
Reken op 1 snede per persoon. (Tip: met de restjes van de brioche, kan je een heerlijke broodpudding maken!)
- 6 | Laat een klontje boter smelten in een warme koekenpan. Haal de briochesneetjes door de melk- en eimengeling en bak daarna beide kanten goudbruin in de pan.
- 7 | Rooster de amandelschilfers in een droge antikleefpan of in de oven. Voeg er een lepel suiker aan toe, meng en hou nadien de schilfers apart in een schaal om af te koelen.
Opgelet: de warme amandelen doen de suiker karameliseren, kijk uit dat je je niet verbrandt!
- 8 | Smeer de gebakken sneetjes in met een laagje Nutella en strooi de amandelschilfers erover.
Serveer met een peertje en werk af met een bolletje vanille ijs naar smaak.

Smakelijk!

Deel dit recept met de hashtag #nutellarecept