



Le Pèrail,
trésor des Grands Causses



Pèrail en aumonières et sorbet aux fruits rouges

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 Pèrail
- 10 g de beurre
- 4 feuilles de brick
- 1 jaune d'œuf
- 2 poires
- Miel des Causses
- 1 cuillère à soupe
d'eau de vie de poire

Réalisation :

Eplucher et couper les poires en rondelles régulières. Les faire revenir à la poêle sur les deux faces, dans le beurre bien chaud et l'eau de vie.

Disposer au milieu de chaque feuille de brick une rondelle de poire, un demi Pèrail arrosé de miel, puis une deuxième rondelle de poire.

Fermer les feuilles en aumônière et badigeonnez-les de jaune d'œuf. Faire cuire au four une demi-heure à 200°C et servir tiède, accompagné d'un sorbet de fruits rouges.

L'art et la manière de révéler son goût