

PLIN À LA TRUFFE ASSAISONNÉS D'UNE SAUCE AUX POIRES ET VINAIGRE

Recette pour 4 personnes

800gr. Plin à la Truffe

3 Poires Abate

1 Echalote

1 cuillère à café Miel d'Acacia

1 dl Vinaigre balsamique

1 noix Beurre

q.b. Thym et Romarin



Préparation

Hacher l'échalote et le faire revenir avec une cuillère d'huile, ajouter ensuite deux poires épluchées et coupées en dés. Faire cuire à feu moyen pendant quelques minutes avec le thym et le romarin. Ajouter ensuite 1/2 verre d'eau et laisser cuire une dizaine de minutes, enfin ajouter le miel. Mixer ensuite le tout jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène. Laver la troisième poire, la couper en dés et faites-la revenir dans une poêle avec une noix de beurre pendant 5 minutes. Dans une petite casserole à part, laisser réduire le vinaigre balsamique jusqu'à l'obtention d'un sirop. Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée pendant environ 2/3 minutes. Servir en plaçant sous les pâtes la sauce aux poires et garnir avec les dés de poire et quelques gouttes de vinaigre balsamique.