

Coings poêlés au sésame



POUR 4 PERS.
PRÉPARATION 20 MIN
CUISSON 20 MIN
ASSEZ FACILE | ABORDABLE

- 2 coings • 1/2 citron
- 300 g de fromage blanc épais (ou de yaourt grec)
- 15 g de beurre
- 15 cl de crème fleurette
- 40 g de sucre glace
- 2 cuil. à soupe de sucre semoule
- 1 cuil. à soupe de sésame
- 1 cuil. à soupe de fleur d'oranger

1. Coupez les coings en quatre, ôtez le cœur et épluchez-les. Coupez-les en lamelles et arrosez-les du jus du demi-citron.

2. Déposez les morceaux de coing dans une poêle avec le sucre semoule, 15 cl d'eau et la fleur d'oranger.

3. Lorsqu'ils sont cuits, ajoutez le beurre et faites-les dorer pendant 5 minutes.

4. Fouettez la crème fleurette avec le sucre glace jusqu'à obtenir une chantilly ferme.

5. Incorporez délicatement la chantilly au fromage blanc. Servez le fontainebleau avec le coing poêlé et parsemez de sésame.

NOTRE BON ACCORD
Un alsace-gewurztraminer.