



Gratin de munster aux airelles



**Préparation :** Four – sur la grille au 2ème gradin en partant du haut – **200 °C** mode gril préchauffé

Peler la poire, la couper en quartier et enlever les pépins. Arroser les quartiers avec l'eau de vie et laisser étuver pendant **5 à 7 minutes** soit dans le vario vapeur, soit dans le four combi-vapeur (**100°C** et 100% d'humidité). Laisser refroidir et couper les poires et le Munster en dés, et mélanger délicatement avec les airelles et le poivre vert.

Verser la préparation dans des ramequins et badigeonner le dessus avec le beurre fondu. Faire gratiner dans le four préchauffé jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

**Astuce :** Vous pouvez également étuver la poire dans un peu de liquide sur une plaque de cuisson.

Faire très attention lors de la cuisson sous le gril pour ne pas brûler le gratin.

## Gratin de munster aux airelles et au poivre vert

**Appareil Gaggenau :** four avec gril, vario cuiseur vapeur ou four combi-vapeur

**Température du four :** 200 °C

**Position :** Gril

**Temps de préparation :** 25 minutes

**Ingrédients pour** 4 personnes

### Ingrédients :

1 poire

1 cuillère à soupe d'eau de vie de poire

Williams

Environ **160 g** de Munster sans croûte

2 cuillères à soupe d'airelles

20 grains de poivre vert finement hachés

40 g de beurre