PERE FLAMBÉ

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pere già sbucciate e cotte in precedenza al vino bianco,
- zucchero cristallino,
- buccia di limone,
- succo di fragole,
- 4 bicchierini di cognac,
- gelato al pistacchio,
- zucchero filato.

Far fondere lo zucchero a fuoco basso in un tegamino, versare un pò di succo di fragole, fino ad ottenerne uno sciroppo non troppo denso.
Versare un pò di cognac nella salsa, quindi mettervi le pere, facendo ripetutamente passare sopra i frutti la salsa.
Cospargere le pere di zucchero e continuare la cottura.
Infine fiammeggiare con zucchero e cognac.
Disporre ogni pera nel piatto del commensale a spicchi, formando un cerchio.
Irrorarle con la salsa di cottura, poi al centro del piatto, disporre il gelato al pistacchio e ricoprire il tutto con lo zucchero filato.