## Poires sur toasts de pain d'épice, coulis de beurre à l'orange et à la muscade

## Pour 4 personnes

## 2 oranges

Râpez le zeste d'une orange, puis pressez les 2 oranges Dans une casserole versez le jus, ajoutez le zeste, 50 gr de miel 1cuillère à soupe de jus de citron, 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger et une pincée de muscade

Portez à ébullition sur feu doux en remuant, le miel doit être dissous

Incorporez dans le sirop 3 jaunes d'œufs 1 par 1 en battant au fouet

Ajoutez petit à petit 150 gr de beurre demi-sel en dés tout en fouettant, puis retirez du feu

Au moment de servir faites griller 8 tranches de pain d'épice Coupez 8 demi-poires en lamelles sans les détacher complètement

Posez 2 tranches de pain d'épice par assiette, dressez sur chaque tranche 1/2 poire saupoudrez très légèrement de muscade râpée, versez un cordon de sauce autour, éparpillez les dés de zestes d'oranges confites environ 30 gr que vous partagez pour vos 4 assiettes

Servez avec la sauce au beurre encore tiède