Madame Mercotte

Verrines aux fruits

Verrines de poires, épices, chocolat

3h30	30 min	1h	2h	322
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des poires

1. Préparer un bol d'eau avec une tranche de citron, peler les poires avec un économe.
2. Prélever des billes dans la chair des poires avec une cuillère parisienne. Les placer dans l'eau citronnée.
3. Dans une casserole, verser l'eau et le sucre.
4. Fendre une demi gousse de vanille en deux avec un couteau d'office.
5. Dans la casserole, ajouter la gousse de vanille fendue, le bâton de cannelle, un morceau d'écorce prélevé sur l'orange à l'aide d'un économe, une étoile de badiane, la cardamome et le poivre noir.
6. Porter à ébullition. Lorsque le sirop frémit, ajouter les billes de poire.
7. Laisser cuire pendant 1h sur feu très doux. L'heure écoulée, retirer la casserole du feu et laisser refroidir les poires dans le sirop.

Étape 2

Préparation de la crème mascarpone

1. Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la mousse aux épices

- 45 g **Mascarpone**
- 25 g **Sucre semoule**
- 1 **Feuille de gélatine**
- 10 ml **Lait entier**
- 0.25 litre(s) **Crème liquide (fleurette)**
- 0.5 **Gousse(s) de vanille**
- 1 **Arôme de pain d'épices**

Ingrédients pour les billes de poires

- 2 **Poire**
- 1 tranche(s) **Citron(s)**
- 0.25 litre(s) **Eau**
- 50 g **Sucre semoule**
- 1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
- 1 **Graines de cardamome**
- 1 **Orange(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
- 1 **Poivre**
- 0.5 **Gousse(s) de vanille**

2. Fendre une demi gousse de vanille et gratter les graines au dessus d'un bol contenant le lait. Faire chauffer le lait au micro-ondes pendant quelques secondes.
3. Essorer la gélatine et la dissoudre dans le lait bien chaud en remuant avec une cuillère.
4. Dans un cul de poule, verser le mascarpone et le sucre. Les mélanger à l'aide d'une cuillère magique.
5. Ajouter le lait vanillé avec la gélatine, bien mélanger.
6. Dans un saladier, monter la crème fleurette en chantilly avec un batteur.
7. Ajouter le mélange à base de mascarpone à la chantilly, mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
8. Ajouter quelques gouttes d'arôme de pain d'épice et bien mélanger.
9. Pour remplacer l'arôme de pain d'épices difficile à trouver, utiliser un peu du sirop de cuisson des poires.
10. Filmer et laisser reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation du croustillant au chocolat

1. Placer le chocolat dans un saladier et disposer ce dernier sur une casserole avec fond d'eau. Mettre sur feu moyen et faire fondre le chocolat au bain marie.
2. Eteindre le feu lorsque le chocolat est presque entièrement fondu. Ajouter le praliné et bien mélanger avec une cuillère en bois.
3. Ecraser les gavottes à la main, ajouter les miettes obtenues au chocolat. Bien mélanger.
4. Retirer du feu et verser la préparation au chocolat sur une feuille de papier sulfurisé. Recouvrir d'une deuxième feuille et étaler au rouleau à pâtisserie.
5. Glisser les feuilles sur une plaque à pâtisserie, réserver au frais jusqu'à ce que le chocolat ait durci.

Étape 4

Dressage

1. Egoutter les poires sur une assiette recouverte de papier absorbant, bien les éponger.
2. Couper l'extrémité d'une poche à douille avec un couteau. A l'aide d'une maryse, remplir la poche avec la crème mascarpone. Visser la poche pour mettre la crème au même niveau.
3. Remplir le fond des verrines avec la crème. Déposer des billes de poires sur la crème puis compléter les verrines avec la crème.
4. Sortir le croustillant au chocolat du réfrigérateur, enlever le papier du dessus. Casser des morceaux et les planter verticalement dans les verrines.

Ingrédients pour le croustillant au chocolat

60 g **Chocolat au lait**
35 g **Praliné**
40 g **Gavottes (crêpes dentelles)**