

Autres desserts aux fruits

Poires rôties à la chantilly d'épices et au chocolat fondant



3h15 **30 min** **45 min** **2h** **389**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la chantilly d'épices

140 g **Sucre semoule**
30 cl **Crème liquide (fleurette)**
0.5 **Citron(s)**
1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
1 **Poivre**
1 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**

Ingrédients pour les poires rôties

4 **Poire**
40 g **Beurre**
4 c. à café **Miel**
4 c. à café **Pâte à tartiner**

Étape 1

Préparation de la crème aux épices

- 1 Verser la crème dans une casserole, la porter à ébullition.
- 2 Mettre les épices dans la crème.
- 3 Porter à ébullition, laisser les épices infuser.
- 4 Ajouter le sucre et bien remuer au fouet.
- 5 Quand le sucre a fondu, éteindre le feu pour éviter que la crème ne cuise trop.
- 6 Verser le jus de citron dans la crème, en le passant au travers d'un chinois pour éliminer les éventuels pépins.
- 7 Attention à ne pas trop mettre de jus de citron pour éviter de masquer les arômes des épices.
- 8 Remuer la préparation et rectifier éventuellement l'assaisonnement.
- 9 Verser la préparation dans un bec verseur en prenant soin de la passer au chinois.
- 10 Verser la crème dans le siphon.
- 11 Pour réussir une chantilly, la crème comme le récipient doivent être bien froids.

12 Réserver au frais pendant 2 heures.

Étape 2

Découpe et cuisson des poires

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Éplucher une bande au milieu du fruit à l'aide d'un économe.
- 3 Choisir de préférence une poire assez ferme pour la travailler plus facilement.
- 4 Citronner légèrement la poire pour éviter que sa chair ne s'oxyde.
- 5 Couper la tête de chaque poire. Les réserver.
- 6 Avec un couteau d'office, évider le centre des poires en essayant de conserver le maximum de chair.
- 7 Attention à ne pas creuser jusqu'au bout pour éviter de trouser la base de la poire.
- 8 Utiliser une cuillère à soupe pour ôter les éventuels derniers pépins.
- 9 Citronner les poires à nouveau.
- 10 A l'aide d'une cuillère, insérer quelques dés de beurre dans le centre de la poire.
- 11 Couper si nécessaire légèrement la base de la poire, de manière à réaliser une assise.
- 12 Ajouter le miel.
- 13 Recouvrir les poires de leur chapeau.
- 14 Disposer les poires dans leur plat de cuisson et ajouter un demi-centimètre d'eau dans le fond. Ainsi la poire cuira à la fois à la chaleur mais aussi à la vapeur.
- 15 Enfourner pendant 45 minutes.

Étape 3

Réalisation de la chantilly au siphon

- 1 Fermer le siphon en vissant soigneusement le couvercle.
- 2 Insérer une cartouche de gaz jusqu'à entendre le bruit de pression.
- 3 Agiter verticalement le siphon pour répartir le gaz.
- 4 Visser l'embout et faire un essai dans un petit bol.

Étape 4

Dressage

- 1 Lorsque les poires sont cuites, les sortir du four.
- 2 Retirer les têtes en prenant soin de ne pas les mélanger.
- 3 Ajouter le nutella au centre de la poire, avec le miel et le beurre.
- 4 Disposer ensuite les poires dans des verrines.
- 5 Dresser la chantilly sur les poires à l'aide du siphon, puis refermer en déposant les têtes des poires.
- 6 Décorer le plat de dressage de quelques épices

rappelant la composition du plat.