Marc Foucher

Crumbles

Poires à l'anis au riz gratiné

1h30	30 min	1h	0	456
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des poires et du riz au lait

1. Eplucher les poires à l'économe, retirer la base du trognon mais garder la queue. Les citronner en surface en les frottant avec un demi-citron.
2. Couper les poires en deux, retirer le coeur et une partie de la chair à l'aide d'une cuillère parisienne. Laisser environ 1cm d'épaisseur. Citronner le coeur.
3. Filmer les poires dans un ramequin et réserver jusqu'au pochage.
4. Eplucher le gingembre à l'économe et au petit couteau.
5. Emincer le gingembre en fines tranches puis en petits bâtonnets. Réserver.
6. Verser le lait dans une casserole, le porter à ébullition.
7. Extraire les graines de la vanille. Les ajouter au lait.
8. Ajouter ensuite la crème puis le riz et laisser cuire sur feu doux pendant environ une heure.
9. Dans une autre casserole, verser l'eau pour les poires et y plonger l'anis étoilé et le sucre.
10. Porter à ébullition puis baisser sur feu doux. Pocher les poires.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les poires au sirop

- 2 **Poire**
- 3 **Anis étoilé**
- 80 g **Sucre semoule**
- 75 cl **Eau**
- 0.5 **Citron(s)**

Ingrédients pour le riz au lait

- 20 cl **Lait demi-écrémé**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 25 g **Riz Arborio**
- 10 g **Sucre semoule**
- 0.5 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le sabayon

- 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 40 g **Sucre semoule**
- 5 cl **Eau**
- 5 cl **Eau de fleur**

Étape 2

Remplissage des poires

1. Vérifier la cuisson des poires à la pointe d'un couteau. S'il ne rencontre pas de résistance, elles sont cuites. Retirer la casserole du feu.
2. Ajouter le sucre dans le riz au lait, bien mélanger et continuer un peu la cuisson jusqu'à obtenir une consistance ferme. Retirer du feu.
3. Egoutter les poires sur de papier absorbant.
4. Tailler une assise dans le côté bombé des poires et les disposer dans un plat allant au four.
5. Remplir les poires de riz au lait.
6. Pour prendre de l'avance, réaliser ces étapes la veille et garder les poires pochées et garnies au frais sous un film plastique.

Étape 3

Réalisation du caramel et du sabayon

1. Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
2. Dans une poêle sur le feu, verser le sucre et de l'eau. Remuer la poêle pour humidifier tout le sucre et bien mélanger les éléments.
3. Lorsque le caramel devient brun, ajouter le gingembre. Bien remuer la poêle.
4. Incorporer le beurre demi-sel en dés. Remuer encore pour bien mélanger.
5. Débarrasser le caramel dans un bol et le plonger dans un bol d'eau froide.
6. Dans une casserole, verser les jaunes d'oeufs et un peu d'eau. Fouetter.
7. Ajouter le sucre tout en fouettant puis mettre sur feu moyen.
8. Mettre la casserole sur feu moyen, fouetter jusqu'à obtenir une mousse très épaisse et onctueuse.
9. Une fois la consistance voulue obtenue, battre hors du feu pour faire tomber la température.
10. Ajouter l'eau de fleur d'oranger toujours en mélangeant.

Étape 4

Cuisson du gratin

1. Napper les poires de sabayon.
2. Enfourner pendant 4 minutes.

Étape 5

Dressage

1. Sortir les poires gratinées du four et les déposer sur un plat de dressage.
2. Décorer avec une grappe de groseilles et une tête de menthe.
3. Disposer un peu de caramel autour de la poire.

d'oranger

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

80 g **Sucre semoule**
20 ml **Eau**
20 g **Beurre demi-sel**
20 g **Gingembre frais**

Ingrédients pour le dressage

1 **Groseilles**
4 feuille(s) **Menthe fraîche**