

Autres desserts aux fruits

Poires pochées au romarin et glace au speculoos



1h10 **40 min** **30 min** **0** **258**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les poires pochées

4 **Poire**
1 branche(s) **Romarin**
3 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille
1 **Citron(s)**
1 litre(s) **Eau**
250 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour les tuiles

5 cl **Jus d'orange**
50 g **Beurre**
100 g **Farine**
40 g **Pépites de chocolat**

Ingrédients pour l'accompagnement

2 dl **Glace au speculoos**

Étape 1

Pochage des poires

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser l'eau et le sucre dans une casserole de taille moyenne pour que les poires soient bien immergées.
- 3 Avec le couteau d'office, fendre les gousses de vanille en deux, gratter l'intérieur pour récupérer les graines.
- 4 Ajouter les graines dans la casserole ainsi que les gousses.
- 5 Récupérer les zestes du citron avec l'économe, enlever un peu la partie blanche au couteau d'office.
- 6 Les ajouter également dans la casserole ainsi que le romarin.
- 7 Porter la casserole à ébullition sur feu vif.
- 8 Pendant ce temps, éplucher les poires en gardant les queues. Les vider de leur trognon avec la cuillère à pomme parisienne en creusant l'intérieur de la base.
- 9 Lorsque le sirop est à ébullition, baisser le feu et laisser frémir légèrement.
- 10 Le sirop est prêt lorsque, à ébullition, le sucre est

complètement dissout.

- 11 Plonger les poires épluchées dans le sirop, placer dessus une petite assiette retournée pour les maintenir immergées. Laisser cuire tout doucement.
- 12 Pour vérifier la cuisson des poires, il suffit de planter la pointe d'un couteau d'office dans la partie la plus épaisse, elle doit s'enfoncer sans résistance.

Étape 2

Réalisation des tuiles

- 1 Tamiser la farine.
- 2 Mettre le beurre préalablement coupé en petit morceaux dans un saladier, le travailler avec la spatule pour qu'il devienne pommade.
- 3 Ajouter le jus d'oranges frais, la farine et mélanger le tout jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
- 4 Préparer une plaque à pâtisserie couverte d'un papier sulfurisé.
- 5 Faire de petites boules avec l'appareil. Les aplatir légèrement en les espaçant pour leur laisser la place de s'étaler à la cuisson. Parsemer de quelques pépites de chocolat, enfourner.
- 6 Si l'appareil est trop souple pour être travaillé, le passer pendant quelques instants au congélateur.
- 7 Vérifier la cuisson des poires. Le temps varie suivant la taille et la maturité des poires.
- 8 Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter avec une écumoire sur une assiette.
- 9 Vérifier la coloration des tuiles.
- 10 Lorsqu'elles sont bien dorées, les sortir et les laisser refroidir à température ambiante.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer une poire dans chaque assiette creuse.
- 2 Verser dessus un peu de sirop.
- 3 Disposer à côté une boule de glace, terminer le dressage avec une tuile.
- 4 Pour apporter un peu de couleur, ajouter un morceau d'écorce d'orange confite.