

Autres desserts aux fruits

Poire farcie à la frangipane



1h30 55 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

534

CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Prendre le beurre, le couper en petits morceaux et le laisser à température ambiante.
- 2 Fendre la vanille en deux avec un couteau d'office, gratter l'intérieur pour récupérer les graines.
- 3 Verser le lait dans une casserole, ajouter la vanille.
- 4 Faire chauffer le lait sur feu moyen.
- 5 Pendant ce temps, verser les jaunes d'oeufs et le sucre dans un saladier, les blanchir avec un fouet. Ajouter la poudre à flan et mélanger.
- 6 Lorsque le lait commence à bouillir, éteindre le feu et le verser sur les jaunes tout en remuant.
- 7 Remettre le mélange dans une casserole propre, remettre sur le feu.
- 8 Le porter à ébullition en remuant énergiquement pour que la crème pâtissière n'accroche pas au fond de la casserole.
- 9 Lorsque la crème est arrivée à ébullition et a épaissi, couper le feu. La débarrasser dans un grand plat pour lui permettre de refroidir plus rapidement.
- 10 La filmer au contact et la placer au réfrigérateur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les
poires rôties

4 Poire

2 c. à soupe Miel liquide

4 c. à soupe Crème de
Cassis

Ingrédients pour la
crème pâtissière

12.5 cl Lait demi-écrémé

2 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

30 g Sucre semoule

10 g Poudre à flan

0.5 Gousse(s) de vanille

Ingrédients pour la
crème d'amandes

50 g Amande(s) en
poudre

50 g Sucre glace

50 g Beurre

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

Étape 2

Réalisation de la crème d'amandes

Ingrédients pour le dressage

250 ml **Glace vanille**

- 1 Dans un saladier, battre les parcelles de beurre avec la cuillère en bois afin de le rendre pommade.
- 2 Ajouter ensuite la poudre d'amandes. Battre de nouveau pour rendre le mélange homogène.
- 3 Procéder de même pour incorporer le sucre glace.
- 4 Ajouter ensuite les œufs à la préparation en les incorporant un par un. Réserver.

Étape 3

Préparation des poires

- 1 Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
- 2 Prendre les poires et les laver.
- 3 Les couper très légèrement à la base afin qu'elles tiennent debout, les couper au 1/3 au niveau de la queue.
- 4 Les éplucher puis les vider avec la cuillère à pomme parisienne, afin de pouvoir les garnir avec la frangipane en prenant soin de ne pas les percer.
- 5 Déposer les poires dans le plat allant au four.

Étape 4

Réalisation de la frangipane

- 1 Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur. Prélever l'équivalent de 150 grammes pour 4 personnes.
- 2 Mélanger la crème pâtissière au fouet afin de bien la lisser, lui incorporer ensuite la crème d'amandes.

Étape 5

Cuisson des poires

- 1 Garnir les poires de frangipane.
- 2 Arroser les poires avec le miel, les enfourner pendant 25 minutes.
- 3 Arroser de temps en temps les poires avec le jus rendu pendant la cuisson.

Étape 6

Finition des poires

- 1 A la fin de la cuisson, déglacer les poires en versant dessus la crème de cassis. Bien les arroser de jus de cuisson.

Étape 7

Dressage

- 1 Dresser les poires rôties dans une assiette creuse, verser un peu de jus autour.
- 2 Réaliser des boules de glace, en déposer une sur chaque poire.
Décorer par exemple avec une tuile dentelle ou une tuile

3. Donner par exemple une autre cause de la baisse
au cacao.