



Autres desserts aux fruits

Mille-feuille aux poires



12h55 **30 min** **25 min** **12h** **459**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la mousse de poires

500 g **Poire**
200 g **Fromage blanc**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
75 g **Sucre roux**
1 **Citron(s)**
5 **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la fausse pâte feuilletée

180 g **Farine**
120 g **Petit(s) suisse(s)**
100 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

200 g **Poire**
1 c. à soupe **Sucre roux**
2 c. à soupe **Amande(s)
effilée(s)**
0.5 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la mousse de poires

- 1 Placer les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour qu'elles ramollissent.
- 2 Éplucher les poires à l'aide d'un économe puis les épépiner et les détailler en gros dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Recueillir le jus du citron à l'aide d'un presse-agrumes puis le placer dans une petite casserole et faire tiédir sur feu doux.
- 4 Égoutter les feuilles de gélatine et les presser entre les mains pour en extraire un maximum d'eau.
- 5 Placer les feuilles de gélatine dans la casserole contenant le jus de citron tiède. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à complète dissolution.
- 6 Clarifier les œufs en plaçant les jaunes dans le bol d'un robot et les blancs dans un saladier.
- 7 Ajouter les dés de poires, le jus de citron, le sucre et le fromage blanc dans le bol du robot.
- 8 Mixer jusqu'à obtention d'une crème homogène et onctueuse.
- 9 Battre les blancs en neige ferme à l'aide d'un batteur.
Incorporer délicatement la crème de poires aux blancs

10 Incorporer délicatement la crème de poires aux blancs

en neige à l'aide d'une maryse.

11 Filmer et réserver une nuit au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la fausse pâte feuilletée

- 1 Placer la farine, les petits suisses égouttés et le beurre mou dans le bol d'un robot.
- 2 Mixer jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme.
- 3 Travailler ensuite la pâte à la main pendant 30 secondes sur le plan de travail.
- 4 La rassembler en boule, la filmer et la réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- 5 Cette pâte peut être préparée la veille.

Étape 3

Cuisson de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Abaisser la pâte sur le plan de travail fariné pour former un rectangle de 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 La pâte doit être étalée sur une épaisseur régulière pour garantir une cuisson homogène.
- 4 Déposer la pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
- 5 Piquer la pâte à la fourchette, pour éviter qu'elle ne gonfle.
- 6 Enfourner pendant 20 minutes de cuisson.
- 7 Dès la sortie du four, découper la pâte à l'aide d'un couteau scie. Couper en premier lieu les côtés pour obtenir des bords francs puis former 3 rectangles de 10 x 5 cm par mille-feuille.
- 8 Pour faciliter le garnissage et garantir un résultat esthétique, les rectangles doivent tous être de même dimension.
- 9 Laisser revenir à température ambiante.

Étape 4

Montage des mille-feuilles

- 1 Choisir les plus jolis rectangles de pâte et les réserver pour le dessus.
- 2 Remplir une poche à douille munie d'une douille lisse avec la mousse de poires.
- 3 Garnir un premier rectangle de pâte avec de la mousse de poire.
- 4 Poser dessus un deuxième rectangle de pâte.
- 5 Recouvrir ce deuxième rectangle de mousse de poire.
- 6 Poser le dernier rectangle de pâte sur le dessus.
- 7 Procéder de même pour les autres mille-feuilles.

Étape 5

Préparation des lamelles de poire caramélisées

- 1 Éplucher les poires, les épépiner et les détailler en lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Les disposer dans un grande poêle anti-adhésive pour qu'elles ne se chevauchent pas.
- 3 Les saupoudrer de cassonade et faire chauffer sur feu vif.
- 4 Quand le sucre commence à caraméliser baisser la puissance du feu, retourner les poires à l'aide d'une spatule et poursuivre la cuisson pendant 1 minute.

Étape 6

Préparation des amandes grillées

- 1 Placer les amandes effilées dans une petite poêle anti-adhésive.
- 2 Faire chauffer sur feu moyen en mélangeant régulièrement en secouant la poêle.
- 3 Prolonger la cuisson jusqu'à ce que les amandes soient grillées.

Étape 7

Dressage

- 1 Déposer les mille-feuilles sur des assiettes à dessert.
- 2 Disposer les lamelles de poire caramélisées sur les mille-feuilles.
- 3 Parsemer d'amandes grillées.
- 4 Saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une passette et servir sans attendre.