

Autres desserts aux fruits

Poire pochée et tartare de poire au caramel


2h05

TEMPS TOTAL

1h10

PRÉPARATION

55 min

CUISSON

0

REPOS

515

CALORIES

Étape 1

Préparation des poires pochées

- 1 Vider les poires à l'aide d'un vide pomme puis les éplucher à l'aide d'un économe.
- 2 Verser l'eau, le jus de citron, le sucre semoule, la cassonade et la gousse de vanille dans une casserole puis porter à ébullition.
- 3 Ajouter les poires quand la température du sirop atteint 80°C, s'aider d'un thermomètre à sucre pour plus de précision.
- 4 Laisser les poires pocher pendant 25 minutes.

Étape 2

Réalisation des tuiles

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux.
- 3 Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau d'office, la déposer dans le beurre fondu.
- 4 Verser les blancs d'œuf dans un saladier. Les battre à

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la poire pochée

4 **Poire**
1 litre(s) **Eau**
80 g **Sucre semoule**
50 ml **Jus de citron**
1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour les tuiles

40 g **Beurre**
40 g **Sucre semoule**
40 g **Sucre roux**
20 g **Farine**
1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'œuf**
1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour les disques de chocolat

80 g **Chocolat noir**

l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.

- 5 Ajouter alors le sucre semoule et la cassonade. Continuer de fouetter jusqu'à ce que les blancs deviennent fermes.
- 6 Passer la farine dans un tamis au-dessus d'un saladier, verser le beurre fondu dessus et mélanger.
- 7 Incorporer ensuite les blancs en neige sucrés à l'aide d'une maryse.
- 8 Dresser des ronds à l'aide d'une cuillère à café sur une plaque de four anti-adhésive.
- 9 Enfourner jusqu'à ce que les tuiles prennent une légère coloration.
- 10 Sortir les tuiles du four, les enrouler tout de suite autour d'un fusil pour leur donner une forme de cornet de glace.
- 11 La forme des cornets doit se faire immédiatement, tant que les cornets sont encore chauds. Si cette opération prend trop de temps et que les tuiles se rigidifient, les repasser pendant quelques secondes au four.

Ingrédients pour les tuiles de sucre

4 c. à soupe **Sucre cristal**

Ingrédients pour le caramel aux noix

50 g **Sucre semoule**
50 g **Noix (cerneau)**
40 ml **Crème liquide (fleurette)**
25 ml **Eau**

Ingrédients pour le dressage

2 **Poire**
4 c. à café **Glace vanille**

Étape 3

Préparation des disques de chocolat

- 1 Verser de l'eau au fond d'une casserole, poser une autre casserole dessus avec le chocolat et faire chauffer à 27°C. Pour cela, s'aider d'un thermomètre à sucre.
- 2 Verser le chocolat fondu sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 3 Lisser la surface à l'aide d'une spatule plate puis laisser durcir légèrement.
- 4 Tailler des ronds à l'aide d'un emporte-pièce avant que le chocolat ne soit complètement dur. Puis tailler un cercle plus petit au centre de chaque disque à l'aide d'un autre emporte-pièce.
- 5 Les disques doivent pouvoir s'insérer sur la poire.

Étape 4

Préparation des tuiles de sucre

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Verser le sucre cristallisé sur une plaque de four anti-adhésive, bien le répartir à l'aide d'une spatule.
- 3 Enfourner jusqu'à ce que le sucre se solidifie.
- 4 Démouler et tailler des morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 5

Réalisation du caramel aux noix

- 1 Faire tiédir la crème dans une casserole sur feu doux.
- 2 Verser le sucre et l'eau dans un sautoir, faire chauffer jusqu'à coloration du sucre, c'est-à-dire 180°C. Pour cela, s'aider d'un thermomètre à sucre.

Couper le feu, ajouter la crème liquide délicatement en

- 3 remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Mettre les noix concassées, mélanger et réserver.

Étape 6

Dressage

- 1 Eplucher puis émincer les poires à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Les dresser en rosace sur des assiettes de service, napper avec le caramel aux noix.
- 3 Insérer un disque de chocolat sur chaque poire pochée.
- 4 Disposer les poires pochées sur les carpaccio de poire, puis insérer un cornet dans chaque poire.
- 5 Garnir le cornet de glace à la vanille, dresser une tuile de sucre sur la glace puis servir.