



Autres desserts aux fruits
Poire et cerfeuil

**29h**

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

4h

CUISSON

24h

REPOS

332

CALORIES

Étape 1

Préparation du cerfeuil

- 1 Eplucher les bulbes de cerfeuil tubéreux à l'aide d'un économ. Les rincer à l'eau froide.
- 2 Tailler les cerfeuils en deux. Mettre les morceaux dans une casserole. Ajouter le sucre, le thym frais et un quart d'une gousse de vanille.
- 3 Filmer la casserole et laisser mariner pendant minimum une nuit au frais.
- 4 Après une nuit, récupérer le cerfeuil et le faire cuire sur feu moyen pendant 10 min. Laisser le film alimentaire sur le dessus.

Étape 2

Préparation du sorbet

- 1 Verser le yaourt grec dans un saladier.
- 2 Presser le jus d'un demi-citron dans le yaourt. Filtrer les pépins.
- 3 Ajouter une pincée de sel puis mélanger.
- 4 Verser du sucre et de l'eau dans une casserole chauffée sur feu moyen pour réaliser un sirop.
- 5 Dès que le sirop bout, ajouter le sirop au yaourt et bien

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour le
cerfeuil**

200 g **Cerfeuil tubéreux**
10 cl **Lait demi-écrémé**
25 g **Beurre**
20 g **Sucre semoule**
1 Brin(s) **Thym**
0.25 **Gousse(s) de vanille**

**Ingrédients pour le
sorbet**

150 g **Yaourt à la grecque**
70 g **Sucre semoule**
70 ml **Eau**
0.5 **Citron(s)**

**Ingrédients pour les
poires**

1 litre(s) **Eau**
500 g **Poire**
250 g **Sucre semoule**
0.1 botte(s) **Cerfeuil**
0.5 **Citron(s)**

fouetter.

- 6 Cette technique peut servir à la confection d'un sorbet utilisant n'importe quel yaourt.
- 7 Transvaser dans un petit récipient à l'aide d'une maryse et le mettre au congélateur. Gratter le sorbet à l'aide d'une fourchette toutes les demi-heures.

Étape 3

Préparation de la poire

- 1 Après 10 min, éteindre le feu sous le cerfeuil. Le film va venir se coller au cerfeuil. Laisser refroidir.
- 2 Mettre du sucre et de l'eau dans une casserole. Ajouter les grains et la gousse de vanille et de la badiane. Faire chauffer pour confectionner un sirop.
- 3 Pendant ce temps, éplucher la poire à l'aide d'un économètre.
- 4 Pour faciliter sa cuisson, utiliser une poire bien mûre.
- 5 Couper la poire en deux puis la tailler en quartiers.
- 6 La plonger dans le sirop bouillant. Ajouter le jus d'un demi-citron.
- 7 Si la poire est bien mûre, ne pas la remettre en cuisson et la laisser infuser jusqu'à complet refroidissement. Déposer une feuille de papier absorbant sur la casserole pour l'immerger totalement.

Étape 4

Préparation de la meringue

- 1 Préchauffer le four à 90°C (Th.3).
- 2 Casser les oeufs en séparant le blanc des jaunes.
- 3 Verser le sucre dans les blancs et fouetter à l'aide d'un batteur électrique pour monter les blancs.
- 4 Lorsque les blancs forment un bec d'oiseau, c'est qu'ils sont bien fermes et montés.
- 5 Ciseler quelques branches de cerfeuil à l'aide d'un couteau de chef et l'ajouter à la meringue.
- 6 Bien mélanger les blancs d'oeufs à l'aide d'une maryse.
- 7 Étaler finement la meringue sur une plaque à pâtisserie. Former une couche de quelques millimètres à l'aide d'une spatule plate.
- 8 Enfourner et laisser cuire pendant 4h à 80°C (Th.2-3)
- 9 Pendant ce temps, découvrir le cerfeuil. Enlever la branche de thym et la gousse de vanille.
- 10 Mettre le cerfeuil dans un blender.
- 11 Ajouter du beurre et du lait dans une casserole et porter à ébullition.
- 12 Verser le lait chaud sur le cerfeuil et mixer jusqu'à obtention d'un mélange bien crémeux et homogène.
- 13 Débarrasser la crème de cerfeuil dans un ramequin. Le filmer et le laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure.
- 14 Filmer au contact de la crème permet d'éviter la

2 **Anis étoilé**
0.5 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la meringue

120 g **Sucre semoule**
2 **Blanc(s) d'oeuf**
0.5 botte(s) **Cerfeuil**

formation d'une croûte.

Étape 5

Finition des poires pochées

- 1 Retirer la feuille de papier absorbant et transférer le contenu de la casserole dans un saladier. Garder un morceau de poire et laisser le reste reposer au réfrigérateur.
- 2 Hacher finement le quartier de poire à l'aide d'un couteau de chef. Mettre le haché de poire dans un chinois et presser la chair à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Récupérer le jus dans un petit saladier. Le laisser reposer au réfrigérateur.
- 4 Récupérer la meringue dans le four. Casser quelques morceaux en les décollant à l'aide d'un couteau de chef.

Étape 6

Dressage

- 1 Verser la crème de cerfeuil dans une poche à douille.
- 2 Tailler le bout de la poche en biseau à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Egoutter les poires à l'aide d'une feuille de papier absorbant.
- 4 Evider le cœur des quartiers pour obtenir une surface plane et retirer les pépins.
- 5 Récupérer quelques feuilles de cerfeuil.
- 6 Mettre une pointe de crème sur une assiette et l'étaler à l'aide d'une spatule plate.
- 7 Réaliser une autre pointe de crème et poser délicatement les morceaux de poire dessus.
- 8 Déposer quelques cuillerées de sauce à la poire entre les morceaux.
- 9 Ajouter quelques morceaux de sorbet au yaourt entre les morceaux.
- 10 Déposer les morceaux de meringue sur les morceaux de poire et sur la crème.
- 11 Terminer en déposant quelques feuilles de cerfeuil fraîches sur les différents éléments de l'assiette. Servir immédiatement.