Hervé Rodriguez

Autres desserts aux fruits

Poire farcie à la crème brûlée, confiture de lait aux morilles

3h30	30 min	2h	1h	734
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du sirop de poire

1. Éplucher deux poires délicatement en gardant de pédoncule.
2. Couper les poires à l'horizontale au niveau de la courbure, de façon à obtenir une base 2/3 plus grande que le chapeau.
3. Prendre une casserole et verser 1 demi litre d'eau, 125 grammes de sucre et les poires. Mettre à cuire sur feu moyen.
4. Prendre un emporte-pièce et réaliser un cercle au centre de la base de la poire. Attention à ne pas la perforer.
5. Prendre une cuillère à pommes parisiennes. Creuser la poire en faisant attention à ne pas perforer la poire. Ce trou va être garni de crème brûlée.
6. Immerger les poires dans la casserole de sirop.
7. Faire bouillir 2-3 minutes.

Étape 2

Préparation confiture de morilles

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sirop de poires

4 **Poire**
125 g **Sucre semoule**
500 ml **Eau**
4 c. à soupe **Sucre roux**
1 **Noix de coco rapée**

Ingrédients pour la crème brûlée

30 g **Crème de marron**
3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
15 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le caramel aux morilles

50 g **Morilles séchées**
200 g **Lait demi-écrémé**
100 g **Sucre semoule**

1. Réhydrater des morilles séchées dans un bol d'eau tiède.
2. Verser le lait et le sucre pour la confiture dans une casserole.
3. Mettre les morilles à confire dans la préparation. Laisser cuire sans atteindre l'ébullition pendant 2 heures à 80°C.

Étape 3

Confisage des kumquats

1. Inciser les Kumquat pour faciliter le confisage.
2. Remplir une casserole d'eau, ajouter les kumquats et mettre à chauffer sur feu moyen.
3. Ajouter le sucre.
4. Ajouter du piment d'Espelette.
5. Choisir des châtaignes fraîches et épluchées.
6. Confire les châtaignes dans un sirop composé à part égale d'eau et de sucre.
7. Une fois que le sirop bout avec les châtaignes, baisser sur feu doux. La température du sirop doit être de 80°C environ.
8. Dès que le sirop commence à bouillir dans la casserole des kumquats, les réserver hors du feu.

Étape 4

Confisage et crème brûlée

1. Rajouter du sucre dans les poires en cours de cuisson et prolonger celle-ci pendant encore 30 minutes.
2. Mettre les jaunes d'oeufs sur un saladier. Ajouter la crème de marron et fouetter.
3. Ajouter la crème liquide et mélanger.
4. Si le fond de la poire a été percée, mettre un peu de crème de marron au fond pour la rendre étanche.
5. Farcir les bases de poire avec l'appareil à crème brûlée.
6. Verser le reste de sucre dans les kumquats. Faire chauffer le sirop sur feu moyen-doux.
7. Préchauffer four à 140°C afin de cuire les poires farcies.
8. Verser le sirop ayant servi à la cuisson des poires dans le plat contenant les poires farcies.
9. Recouvrir le plat de deux couches de film alimentaire, puis d'une feuille de papier aluminium.
10. Cuir les poires pendant 40 minutes au four à 140°C.
11. Les pointes des poires sont cuites lorsque la chair devient translucide. Débarrasser dans une assiette et placer au congélateur.
12. Mettre le chocolat, la poudre de cacao à chauffer dans une casserole.
13. Ajouter de l'eau et du beurre. Laisser chauffer.

Étape 5

Ingrédients pour le sirop de kumquats

- 4 **Kumquat(s)**
- 150 g **Sucre semoule**
- 250 ml **Eau**

Ingrédients pour les châtaignes confites

- 8 **Châtaigne**
- 50 g **Eau**
- 50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le coulis de chocolat

- 10 cl **Eau**
- 50 g **Chocolat noir**
- 2 c. à soupe **Cacao en poudre**
- 10 g **Beurre**

Dressage

1. Sortir la poire du four. Verser le sucre cassonade sur la poire farcie tout en la caramélisant au chalumeau.
2. Parsemer les pointes de poire avec de la noix de coco dessus.
3. Dresser la poire farcie et la pointe sur une assiette.
4. Mettre à côté les morilles confites, les châtaignes et le kumquat.
5. Verser des points de confiture de lait et de chocolat dans l'assiette.
6. Terminer avec des pousses d'atsina.