TIRAMISU POIRE
PAIN D'ÉPICES

Pour 8 personnes
Fait par : Laura Volpi-Pardi, TON That Khoa
Le : 12/11/18
Source recette : Livre et Internet

1. POIRE POCHÉE

500 g de poire : comice
40 cl Eau
150 g Sucre en poudre
80 g de Citron
4 épices

Mettre l'eau, le sucre, les épices et le jus et zeste de citron dans une russe. Porter à ébullition.
Éplucher les poires et les tailler en deux.
Les pocher durant 20/30 min.
Les laisser ensuite refroidir dans le sirop.
Les couper en brunoise quand elles sont froides

2. CRÈME MASCARPONE

125 g de sucre
50 g d'eau
100 g de jaunes d'œuf
0,5 kg de mascarpone
0,5 kg de crème liquide

Réaliser une pâte à bombe
Cuire le sucre et l'eau à 118°C, verser sur les jaunes d'œufs obtenir un sabayon mousseux et froid
Mélanger et monter en chantilly crémeuse le mascarpone et la crème liquide.
Ajouter au sabayon, monter ensuite le tiramisu

3. PAIN D'ÉPICES

0,5 kg de miel fondu
250 g de farine
250 g de farine de seigle
30 g de levure chimique

5 œufs
250 g de lait
10g de cannelle
2,5 g de 4 épices infusés
Pm Zestes d'oranges, de citron

Mettre les épices à infuser dans le lait chaud
Ajouter le miel
Tamiser les farines et la levure chimique
Mettre la farine en puits, ajouter les œufs et progressivement le lait chaud sucré aux épices
Ajouter les zestes d'agrumes
Mettre en moule beurré
Cuire à 1960/170° 30/40 m suivant la taille du moule.
Démouler et filmer à chaud pour le garder moelleux

4. MONTAGE

20 cl d'alcool de poires
10 cl de sirop de pochage

Disposer au fond de la verrine des dés de pains d'épices**,** imbiber de sirop.
Ajouter quelques dés de poires. Terminer avec la crème mascarpone.
Réserver au frais quelques heures avant de servir

5. DRESSAGE

150 gr de poire
100 g de pain d'épices
20 g de beurre
PM Cacao

Tailler finement à la mandoline des tranches de poires. Les passer dans le sirop et les faire sécher au four pendant 1h30 à 120° sur toile de cuisson pour faire des chips
Tailler de fines tranches de pain d'épices. Le passer dans le beurre fondu et le mettre à sécher au four à 120° pendant 1h30.

Proposition accords mets et vins avec la carte De La Table d'Albert

AOC Sainte Croix du Mont Château Terfort