

Verrine de poire pochée au Gewurztraminer

Pour 8 personnes Fait par : BO
Le : janvier 2020 Source recette :



1. POIRE POCHEE

1 kg de poire (Beurré Hardy, Comice)
100 gr de citron jaune

Sirop :

0,8 litre d'eau
0,2 litre de Vin de Gewurztraminer
600 gr de sucre cristallisé ou semoule
Pm cannelle bâton
20 gr de gingembre frais
1 étoile de badiane
1 gousse de vanille
Pm : eau de rose ou litchi

Réaliser le sirop : mettre à bouillir tous les ingrédients du sirop et réserver

Eplucher et évider les poires.

Pocher les poires dans le sirop maintenu au frémissement, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Au terme de la cuisson, égoutter, et les placer en cellule sur plaque perforée ou les laisser refroidir dans le sirop.

2. BROWNIE

0,075 kg de beurre doux
0,125 kg de chocolat couverture 50/55 %
0,050 kg de vergeoise blonde
Pm vanille extrait
1 Œuf entier
0,040 kg de farine T45/55
0,050 kg de noix de pécan

Beurrer un cadre avec papier sulfurisé en fond.

Torréfier les noix de pécan au four ou aux microondes.

Fondre le beurre et le chocolat noir au bain marie ou aux micro-ondes. Veiller à ne pas trop chauffer. Possibilité de faire moitié chocolat lait, moitié chocolat noir suivant l'utilisation et le public (enfants)

Blanchir le sucre et les œufs, ajouter l'extrait de vanille, le chocolat fondu, la farine, le sel fin, la crème et les noix de pécan.

Mouler et cuire le brownie. T°170° /25 minutes suivant la taille du/des moules

Au terme de la cuisson, laisser refroidir

Le point délicat sera la cuisson. Légèrement mou au centre. Attendre le complet refroidissement pour décercler et découper.

3. CHIPS DE POIRE

150 gr de poire
20 cl de sirop froid
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 Silpat pour faire des chips.

4. STREUSEL

30 g de beurre
30 g de farine
30 g de sucre semoule
30 g de poudre d'amandes
Pm cannelle moulue

Travailler le beurre pommade avec le sucre semoule, la farine, la poudre d'amandes et la cannelle. Emietter Cuire au four sur papier cuisson à 170° pour obtenir une chapelure grossière. Refroidir

5. CHANTILLY MASCARPONE

0,090 kg de crème liquide UHT entière
0,040 kg de Mascarpone
0,005 kg de sucre glace

Mélanger les ingrédients et monter au batteur pour obtenir une chantilly souple.

6. COPEAUX DE CHOCOLAT

0,300 kg de chocolat couverture 50/55 %

Réserver une plaque pâtisserie au froid

Fondre au bain marie le chocolat.

Couler et étaler une fine couche sur plaque, laisser prendre.

A l'aide d'une spatule ou d'un triangle, réaliser des copeaux ou cigarette pour le décor

7. MONTAGE

Disposer dans la verrine :

- 1- en fond des petits carrés de brownie
- 2- de la poire émincée
- 3- de la chantilly à la douille cannellée
- 4- une chips de poire
- 5- des copeaux de chocolat
- 6- Brisures de streusel

Possibilité de servir une sauce chocolat chaude à part :

Sauce chocolat

125 gr de chocolat noir 50/55% - 10 cl de café

Expresso – 30 gr de sucre semoule – 30 gr de cacao poudre – 30 gr de beurre doux