

**BISCUIT MOELLEUX DE
CHATAIGNES, POIRE POCHEE AU
CAMEL, EMULSION A LA POIRE**

Pour 8 personnes
Fait par : B. Oursel
Le : 02/12/2019
Source recette : Cyril Lignac

1. BISCUIT A LA CHATAIGNE

110 gr de chocolat au lait
150 gr de sucre
220 gr de beurre ramolli
4 œufs entiers
120 gr farine de châtaignes

Mélanger les œufs entiers au sucre puis petit à petit ajouter le chocolat tiède et fondu au bain marie. Mélanger la farine à la préparation. Puis terminer par le beurre ramolli.

Verser dans des emporte-pièces individuels ou moules alu beurrés, (hauteur – 2/3 cm)
Laissez cuire au four à 170°C pendant 12 minutes puis démouler.

2. BISCUIT CROUSTILLANT AU BLE NOIR

150 gr de farine de blé noir
80 gr de sucre glace
160 gr de beurre ramolli
4 gr de sel fin
5 gr de levure chimique

Mélanger tous les ingrédients puis étaler finement sur du papier sulfurisé et placer sur une plaque de cuisson. Cuire au four à 180°C pendant 12 minutes. Au terme de la cuisson, à l'aide d'un emporte-pièce, découper le croustillant à la même taille que les biscuits. Réserver.

3. POIRE POCHEE

4 poires Conférence (700 gr)
500 gr de sucre
2 litres d'eau
1 zeste d'orange
1 gousse de vanille Bourbon

Dans une casserole, faire chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il brunisse. Ajouter l'eau, le zeste d'orange et la gousse de vanille. Puis ajouter les poires épluchées et découpées en rondelles. Laisser cuire 30 minutes à petits frémissements. A l'issue de la cuisson, les mettre sur du papier absorbant et retirer les pépins à l'aide d'un couteau.

4. CREME CHANTILLY AU MIEL D'ACACIA ET A LA POIRE

1/2l de crème liquide
100g de miel d'acacia ou peu fort
150g de poires découpées en dés

Mélanger les trois ingrédients, mixer puis passer au chinois (passoire) et les verser dans le siphon à chantilly. Réserver le siphon au frais.

5. DRESSAGE DU DESSERT

8 figues violette
100 gr de raisin noir et/ou blanc

Tiédir, moelleux, biscuit croustillant et poire,
Puis assembler
Former une quenelle de chantilly et servir de suite.

Variante gâteau noix Sarlat

*200 gr de poudre de noix (1 verre)
250 gr de sucre semoule
Pm sel fin
250 gr de farine
10 gr de levure chimique
4 œufs entiers
50 gr d'huile de noix (1/2 verre)
50 gr de vin blanc (1/2 verre)
Blanchir œufs et sucre, ajouter le vin blanc, le sel, la poudre de noix, l'huile et la farine tamisée avec la levure. Cuire en moule beurré à 160°*