

POIRE « EN ROBE DE CHAMBRE » COMPOTEE DE FRUITS ROUGES

Pour 4 personnes

Poires pochées à l'hibiscus

4poires
1 litre d'eau
1 citron
150gr de sucre
1 gousse de vanille fendue et grattée
4 sachet s d'hibiscus séché (1par poire)
300gr de pâte feuilleté
1 œuf pour la dorure

Peler les poires, les évider et les réserver dans une eau citronnée
Porter l'eau à ébullition avec le sucre, la vanille et l'hibiscus, ajouter les poires et cuire à frémissement pendant 15 mn
Réserver au froid dans la cuisson.

Compotée de fruits rouges:

300 gr de mélange de fruits rouges surgelé, ajouter 50 gr sucre et un jus de citron, et un trait d'armagnac faire réduire à feu doux
Prévoir quelques fruits frais pour la déco

Caramel à la chicorée

Mélanger: 40gr de sucre avec 3 gr de maïzena, 4 gr de chicorée (2 dosettes) et 100gr d'eau
Porter le tout à ébullition, réserver

Abaissier le feuilletage à 1 mn, détailler des bandes de 1cm de largeur puis enrouler (avec une bande) autour des poires pochées égouttées. Dorer, cuire au four à 180° pendant 30mn environ

Crumble d'Arlequin:

Concasser 50 gr bonbons Arlequins, ajouter 50gr de beurre15 gr de sucre100gr de farine 1 œuf et 10 gr de lait en poudre , ne pas donner de corps à la pâte abaisser, cuire 15 mn à 165° Refroidir mixer grossièrement

FINITION ET PRESENTATION

Dans une assiette, dresser une poire tiède, déposer une quenelle de compotée de fruits rouges, verser quelque gouttes de caramel à la chicorée Décorcrumbled'arlequins