

CETTE SEMAINE A LA TABLE DE SANDRINE...

TRANSPARENCE REGRESSIVE POIRE, BILLES CROUSTILLANTES, NUTELLA



Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 45mn
Temps de cuisson : 45mn
Temps de repos : 2 heures

Ingrédients et quantités :

Les boules de poires pochées : 2 grosses poires – 125g de sucre semoule – 50cl d'eau – 1 jus de citron – 1 gousse de vanille Bourbon Sivanil

Le streusel aux éclats de Maltesers : 125g de beurre froid – 125g de cassonade – 125g de poudre d'amandes – 1 pincée de fleur de sel à la vanille Sivanil – 100g de farine – 100g de Maltesers

La crème anglaise au Nutella : 3 jaunes d'œufs – 80g de sucre semoule – 20cl de lait – 150g de Nutella

Les boules chocolatées : 100g de chocolat Cacao Barry Saint-Domingue - 100g de chocolat ivoire Cacao Barry

Les cylindres de glucose : QS de glucose

Dressage : 6 pipettes – billes croustillantes – feuille d'argent – 6 noisettes filées

Progression :

Les boules de poire pochées : Préparez un sirop, en portant à ébullition dans une casserole le sucre avec l'eau, et la gousse de vanille fendue et grattée. Epluchez les poires. Prélevez à l'aide d'une cuillère parisienne, des petites boules de poire, que vous citronnez aussitôt. Plongez-les aussitôt dans le sirop bouillant. Couvrez, stoppez la cuisson et laissez pocher environ 30mn. Egouttez les boules, et laissez-les refroidir.

Le streusel aux éclats de Maltesers : Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Mélangez à la feuille dans un robot, le beurre coupé, la cassonade, la farine, la poudre d'amandes, la fleur de sel à la vanille, et les éclats de Maltesers. Sablez ensuite grossièrement avec les mains. Etalez le streusel sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et faites cuire au four environ 10mn. Laissez refroidir.

La crème anglaise au Nutella : Faites chauffer dans une casserole le lait, et portez à frémissements. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement. Versez dessus le lait bouillant, fouettez bien, puis remettez à cuire dans la casserole, jusqu'à épaississement et sans ébullition. Versez sur le Nutella, mélangez bien, puis passez au blender. Laissez refroidir.

Les boules chocolatées : Faites fondre les 2 chocolats séparément aux micro-ondes ou au bain-marie. Etalez le chocolat à l'aide d'un petit pinceau dans un moule en silicone à empreintes de ½ sphères. Retirez l'excédent de chocolat en surface à l'aide d'une spatule. Laissez durcir. Recommencez l'opération une seconde fois, et cela pour chaque chocolat. Démoulez avec délicatesse les ½ sphères.

Les cylindres de glucose : Laissez votre four à 180°C (th.6). Faites tiédir le glucose dans un bol au micro-ondes. Etalez-le ensuite sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant au moins 5mn, sans qu'il colore. Moulez dès la sortie du four autour de cylindre. Laissez durcir et refroidir.

Dressage : Assemblez les ½ sphères 2 par 2, après les avoir posé 2sec sur une plaque chaude, et d'y avoir glissé une boule de poire pochée à la vanille. Déposez dans chaque assiette un cylindre de glucose. Emiettez dans le fond un peu de streusel aux éclats de Maltesers, puis ajoutez quelques billes chocolatées croustillantes, 3 boules aux poires pochées, encore un peu de streusel et de billes. Ajoutez pour finir une noisette filée, un éclat de feuille d'argent, et une pipette de crème au Nutella.

Servez aussitôt !

Le mot de Sandrine :

J'ai créé ce dessert de fêtes un peu pour m'amuser je dois dire, et aussi pour ma fille Léa qui adore toutes ces saveurs et textures. Un dessert jouant sur les formes, volumes, la transparence, avec des saveurs régressives irrésistibles. Ce dessert se dresse au moment de la dégustation, et je vous invite à vider la pipette sur l'ensemble du dessert avant de croquer dans les petites boules chocolatées aux poires ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>