

BRIOCHE PERDUE , POIRE POCHEE ET GLACE AU SAUVIGNON



Facile Préparation: 15 à 20 mn Cuisson:40 mn (20+10+10)

Pour 4 personnes:

Pour les poires: 4 poires de taille moyenne pas trop mûres (Comice ou Conférence)

75 cl d'eau (minérale éventuellement) + 25 cl de vin blanc (Sauvignon)

180 g de sucre en poudre et le jus d'un citron

1 étoile de badiane

Pour la glace: 12,5 cl de vin blanc

2 jaunes d'œuf + 35 g de sucre en poudre

Pour la brioche perdue:20 cl de vin blanc + 200 ml de crème fleurette

4 jaunes d'œufs + 75 g de sucre en poudre

2 càs de poudre d'amandes

4 tranches de brioche épaisses d'1,5 cm environ + 2 càs d'amandes effilées

Un peu de beurre pour la cuisson des tranches de brioche

Les poires (la veille si possible):

Mettre le vin, l'eau et le sucre dans une casserole avec l'étoile de badiane et porter à ébullition. Pendant ce temps, éplucher les poires laisser la queue et en recoupant un peu la base pour qu'elles tiennent debout. Les citronner pour qu'elles ne s'oxydent pas. Cuire dans le sirop frémissant pendant une vingtaine de minutes (le temps de cuisson varie selon le degré de maturité des fruits). Laisser refroidir les poires dans le sirop.

La glace:

Mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse, réserver.

Porter le vin et la crème à ébullition avant de les verser en filet sur l'appareil blanchi.

Dans une casserole, faire cuire ce mélange comme une crème anglaise en veillant à ne pas le faire bouillir. Lorsque la crème nappe la cuillère, laisser refroidir avant de réserver au réfrigérateur et de turbiner au moment, réserver au congélateur si nécessaire.



La brioche perdue:

Battre les jaunes avec le sucre, la crème, la poudre d'amande et le vin blanc.
Réserver. Passer les amandes effilées à la poêle pendant quelques secondes,
réserver.

Finition et dressage:

Tremper les tranches de brioche recto-verso dans l'appareil réservé. Saupoudrer une face avec les amandes effilées et passer les tranches à la poêle dans le beurre, à feu moyen, côté sans amandes d'abord. Lorsque la brioche est dorée des deux côtés, la poser sur une assiette. Egoutter la poire et la disposer dessus en position verticale. Former une belle quenelle de glace à l'aide de 2 cuillères à soupe trempées dans l'eau chaude et décorer éventuellement d'un trait de chocolat fondu ou comme moi de caramel.
Servir immédiatement.