

POIRES POCHEES SUR SON BISCUIT ET SA GLACE AU CHOCOLAT BLANC ET AUX NOIX



Pour 4 personnes: Facile Préparation:15 à 20 mn Cuisson:4 mn (20 + 10 + 10)

Pour les poires:

4 poires pas trop grosses et un peu mûres + 50 cl de Muscat + 120 g de sucre en poudre

Pour 6 à 8 biscuits:

50 g de beurre mou + 90 g de farine à levure incorporée + 80 g de sucre en poudre + 1/2 oeuf

30 g de chocolat blanc râpé ou mixé + 50 g de cerneaux de noix concassées

Pour la glace:

20 cl de lait + 5 cl de crème fleurette

1 gousse de vanille + 2 jaunes d'œuf + 15 g de sucre en poudre

25 g de chocolat blanc + 50 g de cerneaux de noix concassées

Les poires (la veille si possible):

Mettre le vin et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Pendant ce temps, éplucher les poires en laissant la queue et en recoupant un peu la base pour qu'elles tiennent bien debout. Les citronner pour qu'elles ne s'oxydent pas. Cuire les fruits dans le sirop frémissant (en rajoutant éventuellement un peu d'eau pour qu'elles soient couvertes) pendant une vingtaine de minutes. Laisser refroidir dans le sirop.

Les biscuits: Préchauffer le four à 180°.

Mixer grossièrement le chocolat blanc et mélanger rapidement tous les éléments en poudre et les noix concassées avec l'œuf et le beurre mou. Dès que la pâte forme une boule, la filmer et réserver au frais une quinzaine de minutes pendant que le four finit de chauffer.

Prendre une grosse noix de pâte et, sur une plaque allant au four, poser des cercles à mousse ou des moules à tartelettes et à l'aide du pouce ou avec le dos d'une petite cuillère aplatir la noix de pâte pour qu'elle fasse 6 à 7 mm d'épaisseur.

Cuire une dizaine de minutes sans laisser prendre couleur (comme les cookies, c'est cuit quand ça n'a pas l'air cuit!). Attendre le refroidissement total pour démouler ou enlever de la plaque. Réserver.

La glace:

Porter le lait et la crème à ébullition avec la gousse de vanille grattée. Couper le feu et laisser infuser 1/4 d'heure puis enlever la gousse de vanille. Mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse, réserver. Verser l'appareil lait-crème 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, couper le feu et ajouter le chocolat blanc (râpé ou en pistoles) et les noix, mélanger jusqu'à ce qu'e le chocolat soit entièrement fondu puis laisser refroidir à température ambiante avant de réserver au réfrigérateur et de turbiner. Réserver au congélateur si nécessaire.

Finition et dressage:

Egoutter les poires et faire réduire le jus de cuisson pour obtenir un caramel ambré. Former une belle quenelle de glace à l'aide de 2 cuillères à soupe trempées dans l'eau chaude, ajouter quelques miettes de biscuit et verser un filet de caramel sur la glace. Servir immédiatement.



En cuisine et à table

Et si c'était bon ...

Mamina