

# Crème pralinée et poires rôties sur palet de riz soufflé croustillant



## Ingrédients pour 4 personnes :

### ***La crème pralinée :***

- 1 jaune d'oeuf
- 10g de sucre semoule
- 45g de lait
- 80g de pralinoise
- 1 cuillère à café rase de maïzena
- 1/2 feuille de gélatine
- 150g de crème fraîche

### ***Le riz soufflé croustillant :***

- 100g de pralinoise
- 25g de riz soufflé
- 25g de gavottes

### ***Les poires rôties et la décoration :***

- 2 poires
- 1/2 gousse de vanille
- 10g de beurre
- 2 fois 25g de sucre
- 30g de noisettes entières

### Préparation :

#### ***La crème pralinée :***

Dans une casserole, mélanger le jaune d'oeuf avec le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait et cuire à feu doux jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. Ajouter la demi feuille de gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Puis ajouter la pralinoise cassée en morceaux. Mélanger, la pralinoise va fondre avec la chaleur de la crème. Poser un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir. Mettre le bol du robot et le fouet du batteur au frais au moins une 1/2 heure avant de fouetter la crème. Mettre la crème bien froide dans le bol réfrigéré et monter en chantilly. Incorporer délicatement avec une maryse la crème fouettée à la crème pralinée. Verser la crème dans une poche à douille munie d'une grosse douille cannelée, puis réserver au frais.

#### ***Le riz soufflé croustillant :***

Fondre la pralinoise au bain marie. Ajouter le riz soufflé et les gavottes écrasées. Mélanger délicatement avec une maryse jusqu'à ce que la pralinoise enrobe bien les grains de riz soufflé. Chemiser 4 cercles en inox de 8 cm de diamètre de rhodoïd. Répartir et lisser le riz soufflé dans les cercles, puis réserver au frais.

#### ***Les poires rôties et la décoration :***

Peler les poires et les couper en tranches. Dans une poêle, faire fondre le beurre. Fendre la demi gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur puis gratter les graines de vanille sur le beurre. Conserver la gousse pour la décoration. Mélanger et poser les tranches de poire dans le beurre, saupoudrer de 25g de sucre et cuire légèrement à feu assez vif pour les dorer.

Couper les noisettes en 2. Faire un caramel à sec avec les 25g de sucre restants , puis enrober les noisettes de ce caramel. Étaler les noisettes caramélisées sur une feuille de papier sulfurisé puis laisser refroidir.

### Montage :

Poser une noisette de crème pralinée au centre de l'assiette. Découper un palet de riz soufflé, le poser sur la noisette de crème et appuyer légèrement. Ainsi, le palet de riz soufflé va adhérer à l'assiette, ce qui lui évitera d'atterrir sur les genoux de vos invités au moment du service!!! Poser les tranches de poires en rosace sur le riz soufflé. Répartir la crème, ajouter un morceau de gousse de vanille, un morceau de poire et une noisette caramélisée au sommet. Répartir les noisettes restantes sur la crème pralinée et l'assiette. Poser délicatement un petit éclat de feuille d'or à chaque bout de la gousse de vanille.