



DESSERT AU POIRES DE CYRILLE ZEN



A savoir : pour le sirop, j'ai utilisé ma recette, qui prévoit moins de sucre, même chose pour le caramel au beurre salé. Je n'ai pas utilisé le basilic car je n'en avait pas sous la main. Réalisez les différentes préparations dans l'ordre indiqué, sachant que vous pouvez réaliser à l'avance les poires pochées, le caramel et le crumble.

Ingrédients pour les poires pochées : 2 litres d'eau, 300gr de sucre, 1 gousse de vanille, 4 poires Williams.

Mettez l'eau, le sucre et la gousse fendue en deux dans la longueur dans une casserole et portez à ébullition. Épluchez les poires et évidez-les par le dessous à l'aide d'une cuillère parisienne, puis déposez-les délicatement dans le sirop et faites cuire à frémissement pendant 20 minutes environ. Laissez refroidir les poires dans le sirop.



Ingrédients pour le crumble : 100gr de farine, 100gr de sucre glace, 50gr de poudre de noisette, 100gr de beurre à température ambiante.

Mélanger le beurre avec la farine, le sucre glace et la poudre de noisette. Sablez la pâte en la mélangeant et en la frottant entre les mains. Etalez le tout sur une feuille de papier sulfurisé et enfournez 10 minutes à 180°C. Réservez.

Ingrédients pour la compotée de pommes : 2 pommes Golden, 50gr de beurre, 10gr de sirop de cuisson des poires, un peu de cannelle.

Epluchez les pommes, coupez-les en 4, enlevez les pépins et taillez-les en petits dés. Faites-les suer dans une poêle avec le beurre, la cannelle et le sirop de cuisson des poires. Laisser compoter tout doucement pendant environ 20 minutes.

Ingrédients pour la sauce caramel au beurre salé : 80gr de sucre, 10cl de crème fraîche liquide, 40gr de beurre demi-sel (j'ai utilisé du beurre salé).

Faites fondre le sucre dans une casserole à feu doux, sans mélanger. Faites chauffer la crème liquide. Quand le sucre a fondu et il a pris une belle couleur ambrée ajouté la crème hors du feu, très doucement. Attention aux projections ! Si des grumeaux de caramel apparaissent, remettez sur le feu. Toujours hors du feu, ajoutez le beurre en morceaux.

Avant de servir, farcissez les poires avec la compotée de pommes. Emiettez le crumble sur le fond des assiettes, déposez une poire par dessus et nappez de sauce au caramel chaude...