

Poire pochée à la badiane, cœur glacé à la vanille, robe de chocolat noir aux épices, croquant d'amande caramélisé

Recette pour 4

Description

Dans l'esprit d'un classique de la pâtisserie Française, la Poire Belle-Hélène.

L'astuce du chef

Le sirop que nous vous proposons dans cette recette est à 16B (16 degré Baumé), le degré Baumé définit la densité de sucre (1124 de densité) qui est contenu dans un liquide. Avec les pesés que nous vous avons ici, on l'appelle aussi, sirop à imbibage.

Toujours arrêter un sirop après son ébullition, cela pour éviter de concentrer le sucre et donc d'augmenter sa densité.

Ingrédients

Poires pochées

- 4 Unité(s) Poire anjou
- 1.50 Litre(s) Eau
- 900 Gr Sucre
- 8 Morceau(x) Badiane
- 2 Unité(s) Gousse de vanille

Sauce chocolat

- 75 Gr Cacao en poudre
- 450 Ml Poire au sirop
- 1 Cuil. à thé Piment d'espelette

Finitions

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille
- 4 Cuil. à soupe Amandes en bâtonnets
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**

Prévoir avant la vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir pesé tous vos ingrédients.

Matériels

Planche à découper, couteau d'office (petit), couteau de chef (grand), économe (éplucheur)

Cuillère parisienne (ou cuil à café), Écumoire ou louche, cuillère à boule de glace (ou cuil à soupe)

Casserole (pocher les poires et sauce chocolat).

Fouet, linges propres

Poires pochées

Dans un premier temps on va réaliser le sirop pour pocher nos poires.

Dans une casserole versez l'eau ajoutez-y le sucre, la badiane (anis étoilé) et la gousse de vanille gratée, portez le tout à ébullition. Arrêtez la cuisson aussitôt après son ébullition.

Épluchez les poires, les couper en deux sur la hauteur en gardant au mieux la queue de la poire.

Retirez le centre de chaque moitié de poire à l'aide d'une cuillère parisienne ou cuillère à café.

Vos poires sont prêtes à être pochées, allumez à nouveau sous la casserole de sirop, déposez les moitiés de poire dans le sirop.

Avec la pointe d'un couteau, vérifiez la cuisson en les transperçant, n'allez pas trop loin dans la cuisson gardez-vous un peu de solidité dans la chair de la poire.

Une fois cuites, les égouttez (prenez soins de garder le sirop de cuisson, on va s'en servir pour la sauce), il faut par la suite creuser un peu plus le cœur des moitiés de poire, de manière à faire une place pour cacher la boule de glace lors de la finition.

Sauce chocolat

Dans une casserole, versez 300ml de sirop de la cuisson des poires, ajoutez-y la poudre de cacao et le piment d'espelette, Sur le feu portez le tout à ébullition, fouettez continuellement.

Une fois à ébullition, baissez le feu, gardez un petit bouillon, le temps de cuisson qui suit va définir l'épaississement de votre sauce. Quand votre sauce nappe généreusement le dos de votre cuillère à soupe, vous pouvez arrêter la cuisson.

Finition

Dans une poêle, faites revenir les amandes (entières ou effilées ou bâtonnets) avec le sucre glace, sous la chaleur, le sucre va se dissoudre et enrober les amandes, restez continuellement à côté. Une fois la coloration obtenue, les retirer du feu, laissez-les refroidir.

Enfermez une petite boule de glace entre deux demis poire.

Déposez la poire farcie de glace vanille dans votre vaisselle, recouvrez-la de sauce chocolat épicée légèrement chaude.

Finalisez avec les amandes caramélisées.

Bon appétit!