



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Poires pochées

- 800 g d'eau
- 1 zeste de bergamote
- 150 g de sucre
- 1/2 jus de bergamote
- 4 poires

Crèmeux au laurier

- 100 g de jus de poire
- 1 feuille de laurier
- 3 feuilles de gélatine
- 100 g de crème fraîche
- 1 petite pincée de piment d'espelette
- Un peu de jus de citron

Moelleux aux noix

- 85 g de blanc d'oeuf
- 85 g de sucre
- 35 g de poudre de noix
- 30 g de farine
- 10 g de nillon de noix
- 100 g de beurre

Vinaigrette à l'huile de noix

- 50 g de sucre
- 25 g de vinaigre balsamique
- 50 g de jus de poire
- 50 g d'huile de noix

Garniture

- Coulis poire-bergamote
- Cristallines de poire
- Pousses d'agastache
- Sorbet poire

POIRE POCHÉE À LA BERGAMOTE, MOELLEUX AUX NOIX

avec le chef Jean-Yves Drevet

PRÉPARATION

Poires pochées

- 01.** Dans une casserole, mettre l'eau, le zeste de bergamote, le sucre et le jus de bergamote
- 02.** Porter à ébullition
- 03.** Parallèlement, éplucher les poires (en laissant la queue)
- 04.** Lorsque le sirop frémit, glisser les poires dans la casserole
- 05.** Cuire 10 minutes à ébullition
- 06.** Retirer du feu, recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 3 heures

Crèmeux au laurier

- 07.** Faire réduire le jus de poire de moitié
- 08.** Ajouter la feuille de laurier et la crème fraîche
- 09.** Porter à ébullition
- 10.** Retirer du feu et incorporer les feuilles de gélatine préalablement imbibées dans de l'eau très froide
- 11.** Mélanger et ajouter une petite pincée de piment d'espelette et un peu de jus de citron





12. Filtrer le tout
13. Préparer 4 emporte-pièces huilés et filmés, les remplir de 1/4 avec la préparation encore tiède
14. Réserver au frais minimum 4 heures

Moelleux au noix

15. Dans la cuve du mixeur mettre les blancs d'oeufs, le sucre, la poudre de noix, la farine et le nillon de noix
16. Mélanger
17. Faire fondre le beurre pour obtenir un beurre noisette et l'incorporer progressivement
18. Étaler la pâte sur une plaque recouverte d'un papier cuisson (1 cm d'épaisseur)
19. Enfournier à 170°C pendant 14 minutes à chaleur tournante
20. Détailler des ronds à l'aide d'un emporte-pièce

Vinaigrette à l'huile de noix

21. Dans une casserole, faire chauffer le sucre à sec pour obtenir un caramel
22. Ajouter le vinaigre balsamique en goutte à goutte et mélanger
23. Mouiller avec le jus de poire
24. Porter à ébullition pendant 2 minutes
25. Retirer du feu et incorporer délicatement l'huile de noix
26. Préparer dans une pipette pour le dressage

DRESSAGE

01. Glisser le moelleux au centre d'une assiette
02. Mettre une petite touche de sirop de bergamote
03. Déposer le crémeux
04. Disposer la poire
05. Retirer délicatement l'emporte-pièce
06. Ajouter la vinaigrette, quelques touches de coulis poire-bergamote, une cristalline de poire, une pousse d'agastache et un peu de sorbet poire

