



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes (dessert)

- 250 g de lait condensé sucré
- 2 oeufs
- 50 g de beurre
- 45 g de farine
- 2 poires
- Williamine
- Sorbet poire

Astuce du chef (décoration)

- 200 g de sucre
- 50 g d'eau
- 4 noisettes torréfiées

MOELLEUX AU CARMEL ET POIRES

avec le chef Luis Vieira

PRÉPARATION

Caramel

- 01.** Faire bouillir la boîte de lait condensé à couvert pendant 4 heures.
- 02.** Retirer de l'eau et ouvrir la boîte.

Préparation de la masse

- 03.** Battre les oeufs.
- 04.** Ajouter le lait condensé, la farine et le beurre fondu.
- 05.** Fouetter jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- 06.** Placer la masse dans une poche à douille pour faciliter les remplissage des moules.

Poire

- 07.** Éplucher les poires puis les découper en brunoise.
- 08.** Caraméliser dans une poêle avec une noisette de beurre.
- 09.** Flamber avec de la williamine.

Remplissage des moules

- 10.** Imbiber de beurre le fond des moules à l'aide d'un pinceau, puis fariner.



recette de l'émission du
31.05.2024



- 11.** Déposer la moitié de la brunoise de poires préparée répartie équitablement dans le fond des 4 moules.
- 12.** Remplir avec le caramel.
- 13.** Enfourner 6 minutes à 190°C chaleur tournante.

Astuce du chef (décoration)

- 14.** Dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée et que le contenu prenne une couleur caramélisée.
- 15.** Retirer la casserole du feu et laisser reposer un instant pour que le caramel s'épaississe.
- 16.** Piquer la noisette sur un cure-dents.
- 17.** Enrober la noisette de caramel.
- 18.** Laisser sécher la tête en bas.

DRESSAGE

- 01.** Dans une assiette, tapisser le fond d'un emporte-pièce de brunoise de poire puis, le retirer délicatement.
- 02.** Démouler le moelleux et placer dans l'assiette.
- 03.** Ajouter une boule de sorbet poire sur le tapis de brunoise.
- 04.** Déposer la tige de caramel sur le sorbet

