



INGRÉDIENTS

Dessert

- Poires (fermes)
- Sucre
- Sucre de canne
- Mûres
- Maraschino

Jus de cuisson

- Eau
- 1/2 gousse de vanille
- Poivre
- Safran

POIRES POCHÉES

avec la cheffe Aline Jeandrevin

PRÉPARATION

- 01.** Choisir de belles poires (type poire à botzi). Couper le dessous pour obtenir un plat afin qu'elles tiennent debout dans l'assiette lors du dressage, les peler en conservant la queue.
- 02.** Préparer le jus de cuisson. Placer tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer jusqu'à frémissement puis ajouter les poires. Ajouter du sucre de canne et du sucre blanc. Ajuster les ingrédients selon vos goûts et faire cuire les poires à feu doux à découvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais fermes.
- 03.** Réserver au frais puis au réfrigérateur en laissant les poires baigner dans leur jus de cuisson pendant plusieurs heures.
- 04.** Coulis de mûres: Mixer les mûres avec le sucre brun. Passer le tout dans une passoire afin de retirer les grains.
- 05.** Ajouter un peu de maraschino au jus des poires et laisser poser encore quelques minutes.

DRESSAGE

- 01.** Laisser égoutter les poires sur un papier ménage un court instant.
- 02.** Déposer un cercle de coulis au centre de l'assiette. Y ajouter la poire.
- 03.** Décore selon vos envies avec une feuille par exemple et quelques mûres.



recette de l'émission du
13.12.2024