

Poire farcie au chocolat amer et sa crème vanille

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 belles poires williams

Pour le sirop :

250 g de sucre

1 l d'eau

1 jus de citron

Pour la ganache :

20 cl de crème liquide

200 g de chocolat amer

150 g de pistaches non salées

Pour la crème anglaise :

1/4 l de lait

2 jaunes d'oeufs

1/2 gousse de vanille

30 g de sucre

Préparation à faire la veille : Dans une casserole en inox mettre le sucre et l'eau et porter à ébullition pour faire un sirop. Pendant ce temps éplucher les poires en conservant la queue et les plonger dans le sirop pour les pocher à petite ébullition. Compter 5 à 10 mn de pochage suivant la maturité, la grosseur et la variété des poires. Les garder un peu fermes. Ajouter le jus de citron et laisser reposer toute la nuit hors du feu dans un saladier avec le sirop et en couvrant. La veille également préparer la ganache : faire bouillir la crème dans une casserole et hors du feu ajouter le chocolat que vous aurez concassé. Faire fondre complètement le chocolat en mélangeant et lisser la préparation au fouet. Réserver au frais.

Le lendemain :

Préparer la crème anglaise : Blanchir les jaunes avec le sucre et verser dessus en mélangeant, le lait bouillant dans lequel vous aurez mis la gousse de vanille .

Reverser dans la casserole votre mélange est faire chauffer sans bouillir à la nappé. Vous devez sentir avec la cuillère que le mélange épaissit. Si par malheur vous faites bouillir votre crème anglaise vous pouvez la rattraper en la mixant. Réserver au frais jusqu'au service.

Égoutter les poires sur un linge. Couper la partie supérieure au 1/4 environ de la hauteur près de la queue pour faire un couvercle. A l'aide

d'une cuillère évider soigneusement les poires en leur laissant leur forme originelle.

Travailler la ganache pour lui rendre une consistance souple et comme une pommade et en remplir une poche à douille cannelée. Farcir chaque poire en débordant légèrement comme sur la photo pour qu'un bourrelet apparaisse lorsqu'on pose le chapeau.

Hacher les pistaches et les appliquer sur la partie externe des poires. Dresser une poire par assiette et l'entourer de crème anglaise.

Vous pouvez bien sûr préparer la crème anglaise la veille également et la réserver au frigo en couvrant le saladier d'un film étirable.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>