L’assiette Poire & Caramel



1. ***CRUMBLE CACAHUÈTE***

100 g de beurre pommade
100 g de farine
100 g de cassonade
100 g de cacahuètes grillées hâchées

Mélanger tous les ingrédients jusqu’à obtention d’un crumble. Emiettée sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

2. ***CRÉMEUX CARAMEL***

50 g de **sucre**
500 L de **crème liquide à 35% de M.G.**
100 g de **Crémeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, caraméliser le sucre avec une cuillerée à soupe d’eau. Décuire avec la crème, puis porter le tout à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de caramel, puis mélanger au mixeur plongeant jusqu’à obtention d’une préparation homogène. Filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

3. ***GANACHE CHOCOLAT VANILLÉE***

150 g de couverture noire à 70% de cacao
300 g de crème à 35%MG
20 g de d'Extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé

Porter la crème à ébullition et l'extrait de vanille puis verser sur le chocolat. Homogénéiser, puis filmer au contact et réfrigérer.

4. ***POIRE POCHÉE AU CARAMEL***

4 poires Beurré Hardy
150 g de sucre
500 g d'eau
40 g d'**Arôme Caramel Pâtissier Sébalcé**

Cuire un sirop avec les ingrédients puis pocher les poires en vérifiant la cuisson à cœur.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

En début de service, au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux caramel quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche. Réserver en poche au réfrigérateur. Au moment du service, dresser des pointes de crémeux caramel de différentes tailles sur l'assiette. Ajouter du crumble de façon harmonieuse. Déposer deux petites quenelles de ganache, parsemer de cacahuètes grillées. Intercaler des lamelles de poires pochées puis des décors en chocolat noir.