

Un Noël à Madagascar
Pour !12 desserts (Moule flexipan Réf : MT336057)



1. **MERINGUE**

120 g de blancs d'œufs
80 g de sucre glace
160 g de sucre semoule
5 g de **Graines de vanille de Madagascar Sébalcé**

Dans la cuve d'un batteur, mélanger les blancs d'œufs avec les sucres et les graines de vanille puis placer au bain-marie en mélangeant fréquemment jusqu'à obtenir une température de masse de 60°C. Au batteur, à l'aide du fouet, fouetter le mélange à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange prenne du volume et un aspect lisse. Mettre en poche, munie d'une douille. Réaliser des dômes sur les moules flexipan placés à l'envers (compter 3 par assiette). Sécher les meringues en étuve pendant 12 heures à 60°C.

2. **POIRES POCHÉES AU VIN ET AUX ÉPICES**

4 poires
1 L de vin rouge
100 g de sucre
1 bâton de cannelle

2 étoiles d'anis étoilé
20 g d'**Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains Sébalcé**
1 orange non traitée
1 citron jaune non traités

Eplucher les poires et les tailler en mirepoix. Dans une casserole, porter à ébullition le vin rouge, le sucre, les épices, l'extrait de vanille et les agrumes coupés en lamelle. Ajouter ensuite les poires. Cuire à feu doux pendant environ 30 minutes. Réserver ensuite à 4°C. Une fois le tout refroidi, égoutter les poires et en prélever la moitié pour les mixer. Mélanger la compotée de poire et les poires pochés ensemble. Réserver au frais.

3. **PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE DE MADAGASCAR**

340 g de jaunes d'œufs
180 g d'eau
450 g de sucre
35 g d'**Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains Sébalcé**
700 g de crème chantilly

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse moyenne, battre les jaunes d'œufs. Dans une casserole, cuire l'eau, le sucre et l'extrait de vanille à 118°C. Verser le sirop lentement sur les jaunes d'œufs tout en continuant à battre à vitesse moyenne jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la chantilly. Puis verser le tout dans le moule flexipan. Réserver au congélateur.

4. **CHANTILLY MASCARPONE VANILLÉE**

200 g de crème à 35% de M.G. (1)
400 g de crème à 35% de M.G. (2)
20 g d'**Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains Sébalcé**
35 g de cassonade
160 g de mascarpone
4 g de **Gélatine poudre 200 bloom Sébalcé (au choix)**
20 g d'eau

Dans une casserole, chauffer la crème (1) à 60°C avec l'extrait de vanille et le sucre. Laisser infuser 10 minutes. Chinoiser et rectifier au poids initial en crème. Ajouter la masse gélatine. Chinoiser sur la crème (2) et la mascarpone. Mixer et réserver à 4°C pendant environ 12 heures. Monter en texture souple. Mettre en poche avec une douille PF20.

5. **MONTAGE ET FINITION**

A l'aide d'un tourne-disque, réaliser un tourbillon en chocolat sur l'assiette avec un cornet pâtissier et du chocolat. Disposer 3 coques de meringue, les remplir avec la compotée de poires pochées au

vin et aux épices. Disposer ensuite un dôme de parfait glacé à la vanille de Madagascar. Pocher par-dessus la chantilly mascarpone vanillée. Saupoudrer de **Graines de vanille de Madagascar Sébaldé** et finir avec une feuille d'or.