



CHEF AWARDS

POIRE ÉLÉMENTAIRE

RECETTE



INGRÉDIENTS

POIRE ÉLÉMENTAIRE

POUR 5 PORTIONS

Poire pochée

- 30 cl de Cidre de poire
- 1 gousse de vanille
- 2 feuilles de laurier
- ½ citron
- 6 poires conférence

Génoise chocolat

- 7 œufs
- 175 g de sucre
- 80 g de cacao en poudre

Ganache chocolat

- 47 cl de crème entière minimum 30 % M.G
- 165 g de chocolat au lait
- 267 g de chocolat noir
- 47 g de beurre

Chantilly Poire

- 18 cl de crème liquide entière
- 120 g de purée de poire
- 150 g de chocolat au lait

Gel au vinaigre de poire

- 230 g de purée de poire
- 8 g d'agar-agar
- 9 g de vinaigre
- 10 g de sucre

Glaçage Absolu crystal

- 200 g de Crystal absolu
- 15 ml d'eau de cuisson des poires

Crème fouettée au yaourt

- 300 g de yaourt grec
- 50 g de crème fouettée
- 1 gousse de vanille



PRÉPARATION

POIRE ÉLÉMENTAIRE

POUR 5 PORTIONS

- **Poire pochée**

- 30 cl de Cidre de poire
- 1 gousse de vanille
- 2 feuilles de laurier
- ½ citron
- 6 poires conférence

- 1.Épluchez les poires et gardez les peaux et les chutes (elles serviront pour la purée).
- 2.Faites chauffer le cidre de poire avec la vanille, le laurier et le citron.
- 3.Ajoutez les poires et laissez les pocher doucement jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

- **Génoise au chocolat**

- 7 œufs
- 175 g de sucre
- 80 g de cacao en poudre

- 1.Séparez les œufs et battez les blancs en neige avec le sucre jusqu'à obtenir une meringue ferme.
- 2.Ajoutez les jaunes d'œufs et le cacao en poudre et incorporez-les délicatement.
- 3.Étalez la préparation dans un moule et faites cuire à 170 °C jusqu'à ce qu'elle soit cuite et moelleuse.

- **Ganache au chocolat**

- 47 cl de crème entière minimum 30 % M.G
- 165 g de chocolat au lait
- 267 g de chocolat noir
- 47 g de beurre

- 1.Faites chauffer la crème jusqu'à frémissement.
- 2.Versez-la sur les chocolats et le beurre, puis mixez pour obtenir une ganache lisse.
- 3.Versez ensuite la ganache sur la génoise.

- **Chantilly à la poire**

- **18 cl de crème liquide entière**
- **120 g de purée de poire**
- **150 g de chocolat au lait**

1. Réduisez les restes de poires en purée en les faisant bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Mixez-les jusqu'à obtenir une texture lisse.
3. Faites bouillir la purée et la crème ensemble, versez sur le chocolat au lait et mélangez. Laissez refroidir complètement avant de fouetter.

- **Gel au vinaigre de poire**

- **230 g de purée de poire**
- **8 g d'agar-agar**
- **9 g de vinaigre**
- **10 g de sucre**

1. Utilisez la purée de poires préparée. Faites-la bouillir et ajoutez l'agar-agar mélangé au sucre.
2. Faites bouillir à nouveau, puis placez au réfrigérateur.
3. Une fois que le mélange a pris, mixez-le à l'aide d'un mixeur plongeant et ajoutez le vinaigre en dernier.

- **Crème fouettée au yaourt**

- **300 g de yaourt grec**
- **50 g de crème fouettée**
- **1 gousse de vanille**

1. Mélangez le yaourt, la crème et la gousse de vanille.
2. Fouettez jusqu'à obtenir une texture légère.

PRÉPARATION

POIRE ÉLÉMENTAIRE

POUR 5 PORTIONS

- **Glaçage brillant**
 - **200 g de glaçage Absolu cristal**
 - **15 ml de liquide de pochage des poires**

1. Faites chauffer l’Absolu, ajoutez un peu de liquide de pochage pour le détendre, puis utilisez pour glacer.

DRESSAGE

1. Dresser la génoise au chocolat.
2. Ajouter la poire pochée, puis terminer avec la ganache, la gelée au vinaigre de poire et la crème fouettée au yaourt.