



Poire Williams pochée à la Vanille,
Coulant Chocolat Noir
Crème Anglaise au Potiron.

Laurent l'élève

POLLET élève

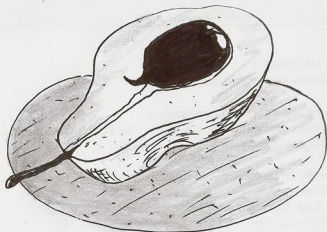
"CM2"

Pour 4 personnes :

- 2 poires williams de Haute Provence
- 1l eau
- 1kg sucre blanc
- ½ gousse de vanille de Madagascar
- 100g chocolat noir 64% costa rica
- 100g Potiron de Toulouse
- 50g sucre cassonade
- ½ l de lait
- 50g sucre
- 4 jaunes d'œufs
- ½ gousse de vanille de Madagascar
- 50g miel de lavande de Tanneron

1. éplucher toutes les poires, couper les 2 côtés pour l'assise (conserver pour potiron).
2. lancer le sirop : eau + sucre + vanille ouvertes en 2, grattées, à ébullition plonger les poires entières, cuire eau frémissante et les retirer après environ 7 min de cuisson. (la pointe d'un couteau doit pouvoir facilement pénétrer dans chaque poire.)
3. éplucher et tailler le potiron en petits dés, caraméliser avec le sucre cassonade, en fin de cuisson ajouter les parures de poire, et mixer en une purée très fine.
4. démarrer la crème anglaise : lait + gousse de vanille grattée, laisser chauffer avant frémissement puis verser sur le mélange jaunes + sucre + grains de vanille. Terminer la cuisson de l'ensemble dans la casserole jusqu'à une légère « nappe ».
5. mélanger ensuite purée de potiron et crème anglaise + miel de lavande ET laisser refroidir.
6. tailler les poires pochées en 2, les vider (trou de la taille d'une demie figue) & avec l'assise sur chaque côté les poser couchées.
7. démarrer la sauce chocolat : concasser au couteau le chocolat, le mettre dans un saladier + lait vanille chaud + et ajouter 1 cuillère de sirop de cuisson des poires.
8. dresser crème anglaise potiron en premier, poser la demie-poire et garnir de sauce chocolat chaude.

Peut-être accompagné idéalement avec une glace Vanille.



Laurent Pollet