

# Poires vanillées au coulis de châtaignes



## Ingrédients pour 4 personnes:

### Pour les poires:

- 2 très belles poires (j'ai utilisé des poires "conférence" mais des "william" conviendraient aussi)
- 4 clous de girofle
- 1/2 gousse de vanille
- 150 g de sucre en poudre
- 1/2 jus de citron
- 1 litre d'eau
- Sucre glace

### Pour le coulis:

- 100 g de crème de marrons
- 1/2 litre de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre
- Quelques grains de poivre
- Un peu de crème liquide pour la décoration

### Pour les tuiles (une vingtaine):

- 50 g de farine
- 25 grammes de pralin
- 60 g de sucre semoule
- 2 blancs d'œufs
- 50 g de beurre

## Recette:

**1-Préparer le coulis de châtaignes à l'avance:** dans une casserole faire bouillir le lait avec les grains de poivre. Pendant ce temps, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Filtrer le lait bouillant afin d'enlever les grains de poivre et le verser sur les oeufs et le sucre. Bien mélanger, remettre dans la casserole et laisser cuire sur feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (attention la crème ne doit pas bouillir). Ajouter la crème de marrons et bien mélanger. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

**2-Préparer les poires:** Peler les poires en gardant la queue (ne pas les couper). Piquer chacune d'elle de deux clous de girofle. Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, le jus de citron, la 1/2 gousse de vanille fendue. Plonger les poires dans le sirop, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 20 à 25 mn.

**3-Préparer les tuiles:** battre les blancs pour les faire mousser, ajouter le sucre et continuer à battre 3mn. Ajouter la farine, le beurre fondu, le pralin et bien mélanger. Préchauffer le four à 200°C (th 6). Sur une plaque garnie de papier sulfurisé, former des petits disques et bien les étaler avec le dos mouillé d'une cuillère. Cuire au four 5 ou 6 minutes. Le bord doit être doré. Pour leur donner une forme bombée, dès la sortie du four les placer sur le rouleau à pâtisserie (attention elles durcissent vite).

**4-Dresser les assiettes:** Egoutter les poires et les sécher délicatement au sopalin avant de les couper en deux dans le sens de la longueur pour les évider. Mettre les demi poires (partie "bombée" au dessus) sur une plaque allant au four garnie de papier sulfurisé ou d'alu antiadhésif. Les saupoudrer de sucre glace et les faire caraméliser au four pendant quelques minutes. Verser du coulis de châtaignes bien froid dans chaque assiette à dessert et placer une demi poire chaude au milieu du coulis (coupée en lamelles ou non). Verser des gouttelettes de crème liquide dans le coulis pour décorer (ou alors faire des spirales). Servir sans attendre avec des tuiles pralinées.

**Astuce:** si la crème anglaise bout et coagule, lui ajouter 2 ou 3 glaçons et battre très vivement.