

Feuillantine de chocolat à la poire et aux kumquats, glace au caramel

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de chocolat à 70% de cacao (200 g semblent suffisants)
1 c à s de jus de citron
4 poires
300+100 g de sucre
1 gousse de vanille
100 g de kumquats (je compte 10 kumquats pour 4 personnes)
2 dl de jus d'orange
50 g de noisettes mondées
4 boules de glace au caramel
Prévoir un peu de coulis de chocolat pour la déco

Les ingrédients pour la glace au caramel :

150 g de sucre en morceaux (j'ai pris du poudre)
5 jaunes d'oeufs (j'en ai mis 4 et le résultat était quand même très onctueux)
120 g de crème à 35%
200 g de lait
1/2 gousse de vanille

Préparation de la glace :

Verser le lait et la crème dans une casserole, faire bouillir.

Dans une autre casserole mettre le sucre et le cuire à sec jusqu'à obtenir une belle coloration caramel.

Verser alors le lait et la crème bouillante en fouettant et en faisant attention pour ça ne déborde pas de la casserole (procéder en plusieurs fois est plus sûr).

Mettre les jaunes dans un saladier et les battre puis verser la crème caramel dessus en fouettant sans arrêt. Remettre le tout dans la casserole et faire épaisir sur feu doux en remuant comme une crème anglaise. Ne surtout pas faire bouillir (température 85°)

Transvaser dans un saladier et laisser refroidir. Mettre ensuite en sorbetière mais en réservant un peu de crème au caramel pour la déco de l'assiette.

Préparation du dessert proprement dit :

Casser le chocolat en morceaux et les mettre au B.M. dans un cul de poule pour le faire fondre. Ne pas dépasser la température de 45°. Etaler le chocolat fondu sur un plateau recouvert de papier sulfurisé (

j'ai utilisé des feuilles rhodoïd à relief ce qui explique les motifs des feuillantes). Attendre quelques minutes et marquer avec le dos de la lame d'un couteau des dessins pour faire des triangles et faciliter la découpe par la suite. Mettre ensuite au frigo.

Dans une casserole mettre 1/2 l d'eau avec les 300 g de sucre, la gousse de vanille fondue et grattée et le jus de citron. Peler les poires et les mettre immédiatement dans le sirop pour qu'elles ne noircissent pas. Amener à ébullition et laisser frémir 10-15 mn en vérifiant la cuisson des poires avec un couteau. Retirer du feu et laisser refroidir dans le sirop.

Couper les kumquats en 4 et retirer les pépins. Dans une casserole mettre le jus d'orange et les 100 g de sucre, donner un bouillon et ajouter les kumquats. Laisser cuire à feu moyen pendant 6 mn. Ils doivent rester un peu fermes.

Faire colorer les noisettes au four à 180° en surveillant. Puis les concasser grossièrement.

Toutes ces étapes sont faites à l'avance.

Passons maintenant au dressage de assiettes :

Poser un triangle de chocolat sur l'assiette, couper les poires n 2 et les demi-poires en éventail. Poser une demi-poire sur le chocolat, mettre un 2 ième triangle et l'autre demi-poire, terminer par le 3 ième triangle.

A côté mettre une boule de glace caramel. L'entourer des kumquats. Décorer avec un peu de glace au caramel fondue et un peu de coulis de chocolat. Terminer avec les noisettes concassées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>