

Sensation poire de Philippe Conticini

Ingrédients pour 6 personnes :

La pâte :

1 œuf entier (50g)
85g de sucre
165g de farine T45
95g de beurre mou
10g de rhum

Mettez le beurre dans le bol du robot muni de la feuille et pétrissez lentement puis ajoutez le sucre et crèmez. Ajoutez la farine puis mélangez de nouveau en veillant à bien racler les parois. Ajoutez l'œuf puis le rhum et mélangez très rapidement. Enroulez votre pâte dans du film alimentaire et mettez au frais jusqu'à utilisation (1 à 2 heures).

Cuisson de la pâte : Abaissez la pâte sur un plan fariné. Prenez des moules à muffins de 6-7 cm de diamètre et tapissez les avec la pâte. Laissez la pâte se rabattre sur le dessus pour éviter qu'elle ne tombe à la cuisson. Faites cuire à 150° pendant 30 minutes. Si votre pâte descend, il faudra surveiller régulièrement et la remonter.

Les poires pochées :

6 poires
285g de sucre
115g d'eau
½ gousse de vanille
10g de zeste d'orange
5g de zeste de citron
25g de jus de citron
1 bâton de cannelle (ou cannelle en poudre pour moi)
1 anis étoilé

Coupez le sommet des poires à 5 mm du haut. Conservez les chapeaux. Évidez le centre avec un vide-pomme puis épluchez les. Dans une casserole, versez le sucre, l'eau et les autres ingrédients. Portez à ébullition et plongez les poires. Faites cuire à feu moyen pendant 35 à 40 minutes. Vous devez pouvoir planter facilement une pique dedans. Égouttez les poires et laissez les tiédir. Caramélisez les au chalumeau.

A l'aide d'un emporte pièce de 6cm de diamètre, taillez les poires. Récupérez les morceaux

de poire non utilisés pour le biscuit aux poires.

Biscuit aux poires :

85g de beurre pommade
70g de sucre
30g de poudre d'amande
1 oeuf entier (50g)
1 jaune d'œuf (20g)
12g de lait
40g de crème liquide
7g de rhum
50g de farine T45
40g de chutes de poires

Mélangez le beurre, le sucre et la poudre d'amande à la feuille du robot. Au bout de 3 minutes, ajoutez l'œuf entier et le jaune, puis le lait et la crème. Mélangez puis ajoutez le rhum, la farine. Ajoutez les morceaux de poires. Versez cette pâte dans un cadre de 2 cm d'épaisseur. Faites cuire 10-15 minutes à 200°. Démoulez puis taillez des cercles de 6 cm de diamètre.

La crème moelleuse amande :

125g de crème pâtissière faites avec :
20g de sucre
40g de jaunes d'œuf
22g de farine T45
25cl de lait
1/2 gousse de vanille

15g de pâte d'amande
½ cc de rhum

Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille grattée. Laissez infuser à découvert 15 min.

Dans un saladier fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre puis ajoutez la farine. Ajoutez la moitié du lait infusé encore tiède, mélangez puis remettez dans la casserole. Faites bouillir la crème pendant 2 minutes sans cesser de fouetter. Quand la crème est assez épaisse, retirez la du feu. Mélangez bien puis versez la crème dans un saladier et couvrez au contact avec un film alimentaire.

Pour faire la crème moelleuse à l'amande, mélangez la pâte d'amande avec le rhum puis ajoutez les 125g de crème pâtissière. Mélangez intimement au fouet.

Chantilly miel-cannelle :

100g de crème liquide
15g de miel liquide
3 pincées de cannelle en poudre

Faites légèrement chauffer 25g de crème et y dissoudre le miel et la cannelle. Ajoutez le reste de crème et mettez au frais. Quand c'est bien froid, montez en chantilly et mettez dans une poche à douille cannelée.

Montage :

Démoulez les cercles de pâtes. Déposez un cercle de biscuit aux poires au fond puis une couche de crème moelleuse à l'amande sur 1 cm. Posez la pore par dessus. Terminez avec un peu de crème chantilly.