

Verrines Poire-Fenouil sur une gelée de Monbazillac



Dans mon panier pour 6 convives :

- 230g de fenouil
- 300ml de lait
- 1 cuillère à café de citronnelle moulue
- 1g d'agar-agar
- 20g de sucre
- le jus d'un citron
- 20cl de crème fleurette
- 5 capsules de cardamome verte
- 2 grains de poivre de java (un poivre long très fleuri)
- 2 étoiles de badiane
- 1 pincée de fleurs de macis
- 300ml de Monbazillac ou un autre vin liquoreux
- 1g d'agar -agar
- 11 petites poires ou 5 poires de taille normale
- 2 cuillères à café de miel toutes fleurs

En cuisine :

1. Faire pocher les bulbes de fenouil coupés en 4, dans le lait à feu très doux avec la citronnelle, cette opération prend environ 3/4 d'heure.
2. Réunir dans une casserole le vin, les autres épices et le miel. Après un premier bouillon, y placer les poires épluchées entières. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les poires soient translucides et qu'une pointe les traverse.
3. Arrêter la cuisson et les laisser refroidir dans le vin.
4. Une fois que les poires ont refroidi, les couper en dés, tout en conservant si vous le souhaitez, les sommités pour le décor.
5. Faire réchauffer le vin, y mettre l'agar-agar, laisser chauffer un peu en remuant bien.
6. Verser ensuite dans les verres, et placer au réfrigérateur en maintenant les verres inclinés avec le système "D" de votre choix. Pour ma part, je les ai placés dans de grand bol en biais !!
7. Pendant ce temps, réduire le fenouil en purée au blender avec le jus de citron, 20 g de sucre et un peu de lait si nécessaire.

8. Réchauffer la préparation et y incorporer l'agar-agar, laisser chauffer en remuant.
9. Laisser refroidir cette préparation mais pas trop longtemps pour éviter qu'elle ne prenne avant d'avoir le temps de la mélanger à la crème. Pendant ce temps, monter la crème fleurette en chantilly et l'incorporer ensuite à la purée de fenouil.
10. Placer les dès de poires sur la gelée de Monbazillac, et à l'aide d'une poche à douille, verser la mousse de fenouil sur les poires. replacer le tout au réfrigérateur.
11. Pour le décor, j'ai essayé de faire des chips de fenouil.
12. J'ai coupé finement un bulbe à la mandoline (je maîtrise un peu mieux l'instrument !)
13. Ensuite, j'ai placé les fines tranches sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, je les ai saupoudrées de sucre glace, puis je les ai enfournées à 120° . C'est un peu fort, il faut sans doute réduire à 90°, 100° et surveiller, le point délicat, est d'obtenir des tranches croustillantes qui restent blanches.

Ça sent beau dans la cuisine

[http://casentbeau.canalblog.com/
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)