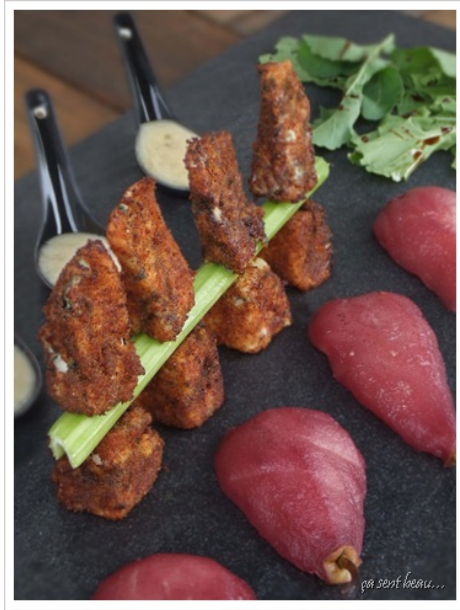


## ***Pont de Millau au Roquefort pané, poires déclinées en deux façons***



### **Ingrédients pour 4 personnes :**

#### ***Pour le Pont :***

- Du Roquefort Papillon : 1 barquette
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 1 tranche de pain d'épices
- 1 branche de céleri
- 8 cure-dents
- quelques feuilles de roquette
- 2 l d'huile de friture

#### ***Pour l'espuma :***

- 2 poires conférence
- 30 cl de jus de poire
- 10 cl d'alcool de poire
- 1 feuille de gélatine
- 1 siphon et 2 cartouches de NO2

#### ***Pour les poires confites et pochées au vin :***

- 2 Paires guyot
- Le jus d'un citron
- 75 cl de vin rouge tannique
- 400g de sucre semoule
- 1 bâton de cannelle, une gousse de vanille, 4 graines de cardamome

### **Procédé :**

1. Préparer l'espuma en commençant par éplucher les poires.
2. Les couper en petits morceaux et les mettre à cuire dans le jus, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
3. Mixer finement et passer au chinois.
4. Réchauffer jusqu'à ébullition et ajouter la feuille de gélatine préalablement trempée et essorée. Bien mélanger. Ajouter l'alcool de poire.
5. Verser dans le siphon en passant à nouveau au chinois. Ajouter une à deux cartouches de gaz en fonction du volume de liquide obtenu. Mettre au réfrigérateur au moins deux heures.

### **Préparer les poires confites :**

1. Eplucher les poires, les couper en deux, enlever les pépins et les filaments (péricarpes) et les citronner pour qu'elles ne s'oxydent pas. Réserver.
2. Réunir le vin, le sucre et les épices dans une casserole et faire bouillir pendant une dizaine de minutes.
3. *Ajouter ensuite les poires dans ce sirop, et les laisser pocher pendant vingt minutes environ en les retournant de temps en temps, attention à ce qu'elles ne se défassent pas.*
4. *Une fois cuites, les retirer du sirop, et laisser le sirop sur feu doux pendant 1/2 heure environ jusqu'à qu'il ait une consistance sirupeuse.*

### **Pour le pont :**

1. *Faire sécher le pain d'épices au four à 180° pendant quelques minutes puis le mixer finement pour le réduire en poudre. Mélanger à la chapelure dans une assiette.*
2. *Faire chauffer l'huile dans la friteuse (1 petite friteuse en émail toute simple fait l'affaire).*
3. *Découper le roquefort en 4 tranches égales puis diviser celles-ci en 1/3-2/3, afin d'obtenir une base plus large que représente le tiers, et le reste servant pour le haut des piliers du pont.*
4. *Battre l'œuf dans une assiette.*
5. *Passer les morceaux de roquefort dans l'œuf battu, puis dans la panure sur toutes leurs faces.*
6. *Les mettre dans le panier, et les plonger tous en même temps dans l'huile chaude pendant quelques secondes (5 à 10 ) seulement.*

### **Dressage du pont :**

1. *Aligner les bases et enfoncer partiellement un cure-dent dans chacune d'elles.*
2. *Piquer sur le dessus la branche de céleri au préalable rincée et séchée.*
3. *Rajouter les piliers au dessus de chaque base en utilisant si nécessaire, un autre cure-dent.*
4. *Présenter une demi-poire par personne.*
5. *Assaisonner la roquette avec un peu de sirop de vin et verser de l'espuma de poire dans une cuillère ou un autre petit récipient.*

NB : Le sirop restant peut-être conservé dans un bocal, au réfrigérateur et servir à aromatiser un yaourt ou autre....

***Ça sent beau dans la cuisine***

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr