

Poire confite, biscuit moelleux sarrasin, crème montée vanille, praliné pécan



6 Personnes



150 minutes

INGREDIENTS

Poires confites

- 3 poires (Conférence ou Comice)
- 500 ml d'eau
- 150 g de sucre
- 1 gousse de vanille fendue
- 1 zeste de citron
- 1 cuillère à café de jus de citron

Biscuit moelleux au sarrasin

- 3 œufs
- 90 g de sucre
- 60 g de farine de sarrasin
- 30 g de poudre d'amande
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 60 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Crème montée vanille (ganache chocolat blanc)

- 200 g de chocolat blanc
- 400 ml de crème liquide entière (100 ml + 300 ml)
- 1 gousse de vanille

Praliné pécan

- 150 g de noix de pécan torréfiées
- 90 g de sucre
- 1 pincée de fleur de sel

PRÉPARATIONS

1. Les poires confites

- Épluchez et coupez les poires en quartiers.
- Portez à ébullition l'eau, le sucre, la vanille, le zeste et le jus de citron.
- Plongez-y les poires et laissez frémir à feu doux 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes mais entières.
- Laissez-les refroidir dans leur sirop pour qu'elles s'imprègnent de saveurs.

2. Le biscuit moelleux au sarrasin

- Préchauffez le four à 170°C.
- Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment.
- Incorporez la farine de sarrasin, la poudre d'amande, la levure et le sel.
- Ajoutez le beurre fondu et mélangez délicatement.
- Versez sur une plaque et enfournez 15 minutes environ.
- Laissez refroidir puis détaillez en disques ou rectangles selon le dressage.

3. La crème montée vanille (ganache)

- Faites chauffer 100 ml de crème avec les graines et la gousse de vanille.
- Versez sur le chocolat blanc haché, mélangez pour lisser.
- Ajoutez les 300 ml de crème froide, mélangez bien et laissez reposer 4 h au frais.
- Montez ensuite au fouet pour obtenir une texture ferme et onctueuse.

4. Le praliné pécan

1. Dans une casserole, réalisez un caramel à sec avec le sucre.
2. Dès qu'il devient ambré, ajoutez les noix de pécan torréfiées et mélangez.
3. Étalez sur un tapis de cuisson, laissez refroidir.
4. Mixez longuement jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante.
5. Salez légèrement pour équilibrer.

Conseil de chef :

Pour un contraste parfait, servez la poire légèrement tiède avec la crème bien froide. Le praliné pécan peut être préparé à l'avance et utilisé aussi pour napper une glace ou un cake.