POIRE POCHÉE À LA TANAISIE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Chocolat noir	320 gr
crème de coco	400 ml
Tanaisie	6 feuilles (hachées très finement)
demi-poire	12 (fraîches et évidées)
Sucre fin	3 c. à s.
Tanaisie	12 feuilles (dont 3 hachées)
farine	75 gr
Beurre mou	75 gr
Sucre fin	75 gr
Glucose	60 gr
Tanaisie	6 feuilles
sucre	225 gr
Blancs d'œuf	3 pcs
sirop de pochage	150 cl
citron jaune bio	1.50 pc

Préparation

1. Laver, éponger puis effeuiller les feuilles de tanaisie (garder les folioles). Dans un poêlon, chauffer doucement la crème coco. Hors feu, y ajouter le chocolat émietté. Mélanger jusqu'à fonte du chocolat (au besoin remettre à feu doux) puis ajouter la tanaisie ; bien mélanger. Refroidir et réserver (garder la ganache liquide).

Poire pochée

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

1. Placer les demi-poires dans un récipient large ou une sauteuse ; couvrir d'eau ; incorporer le sucre et mélanger à l'eau. Ajouter la tanaisie effeuillée ; chauffer à couvert. Au premier bouillon, diminuer à feu doux et poursuivre 20 minutes. Vérifier le pochage des poires avec la pointe d'un couteau. Laisser refroidir dans le pochage.

Biscuit

1. Préchauffer le four à 170°. Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une boule de pâte. Rouler de petites boules ; les déposer sur du papier cuisson ou tapis de cuisson. Cuire 6 à 7 minutes à four chaud (le temps dépend de l'épaisseur des boules). Sur grille, laisser refroidir les biscuits tel quels ou après les avoir roulé (sur un rouleau à pâtisserie, une bouteille,...).

Sorbet

1. Faire un sirop avec le liquide de pochage en ajoutant le sucre. Dès ébullition, retirer la casserole du feu, ajouter la tanaisie hachée; laisser infuser 20 minutes. Passer le sirop au chinois, ajouter quelques gouttes de citron. Refroidir et mettre en sorbetière. Monter le blanc en neige et l'ajouter quand le sorbet est pris aux 3/4. Réserver au congélateur.

Présentation

1. Tremper le fond de la demi poire refroidie dans la ganache ; la placer au centre de l'assiette. Sur le bord de l'assiette, rouler une boule de sorbet et la placer en déco; à l'opposé, placer le biscuit. Déposer deux folioles de feuille de tanaisie, une sur le sorbet et l'autre sur la poire. Éventuellement, émietter le reste des biscuits et le placer en déco.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026