

POIRES, CRUMBLE GINGEMBRE-PÉCAN, CRÈME GLACÉE AUX FLEURS DE SUREAU ET COULIS DE BAIES DE SUREAU



Ingrédients pour 16 pers.

Ingrédient	Quantité
Baies de sureau noir	500 gr
Sucre cristal	150 gr (S2)
Agar-agar	0.50 paquet
Jaunes d'oeufs	8 pcs
Sirop de fleurs de sureau	300 gr (cf. recette sur le site de Cuisine sauvage)
Lait	20 cl
Crème fraîche	40 cl (35%)
Farine	100 gr
Poudre d'amande	40 gr
Beurre	120 gr
Sucre	40 gr
Noix de pécan	60 gr
Gingembre confit	20 gr
Poires	6 pcs
Citrons	2 pcs
Beurre	
Sucre	

Préparation

1. Laver les baies, puis les mixer et passer au chinois en pressant bien pour obtenir le maximum de jus.

2. Cuire ce jus une quinzaine de minute, puis incorporer l'agar-agar et ensuite le sucre. Bien homogénéiser et réserver au frais.

Crème glacée aux fleurs de sureau

1. Battre les jaunes d'œufs au fouet, incorporer le sirop de sureau et bien homogénéiser.

2. Incorporer le lait et la crème fraîche, puis turbiner.

Crumble gingembre-pécan

1. Concasser les noix de pécan au couteau et émincer finement le gingembre confit.

2. Mélanger du bout des doigts la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le beurre pommade.

3. Ajouter les noix de pécan et le gingembre et étaler sur papier cuisson et cuire au four à 180°C jusqu'à coloration.

Poires

1. Éplucher les poires et les couper en morceaux sur la hauteur, les citronner et les caraméliser dans au beurre une poêle bien chaude et saupoudrer de sucre.

Dressage

1. Dresser harmonieusement sur assiette ou en bol.
