

POIRES, CRUMBLE GINGEMBRE-PÉCAN ET CRÈME GLACÉE À L'AIL DES OURS

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
lait entier	500 ml
oeufs	5 pcs (jaunes)
sucre	110 gr
crème fraîche	10 cl (40% M.G.)
ail des ours	10 à 15 feuilles
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

Préparation

1. Réaliser une crème anglaise : battre les jaunes d'œufs et le sucre (= ruban). Hors du feu, ajouter l'ail des ours grossièrement haché et mixer.

2. Porter à ébullition le lait, puis le verser sur le ruban et remettre sur feu doux. Cuire en mélangeant continuellement avec une spatule jusqu'à consistance "nappante" (83°C).

3. Refroidir, puis turbiner. Ajouter la crème fraîche lorsque la glace commence à prendre.

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 les hauteur, les citronner et les réserver jusqu'à l'envoi.

Dressage

1. Dresser harmonieusement sur assiette ou en bol.
