

POIRES, REINES DES PRÉS ET ÉPICÉA



CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 30 personnes

Ingrédient	Quantité
Poires	10 pce (compote)
Jus de citron	(compote)
Xanthane	(compote)
Poires	5 pce (brunoise)
Crème	700 ml (chantilly)
Mascarpone	200 ml (chantilly)
reine des prés séchée	30 g (chantilly)
Sucre glace	90 g (chantilly)
Beurre	150 g (crumble)
reine des prés séchée	15 g (crumble)
Cassonade	150 g (crumble)
farine	210 g (crumble)
Jus de citron	150 ml (gel citron)
sucré	(gel citron)
Agar-agar	1.50 g (gel citron)
Lait entier	525 ml (glace épicea)
crème 35%	210 ml (glace épicea)
Bourgeons d'épicéa	125 g (glace épicea)
sucré semoule	80 g (glace épicea)
stabilisateur pour glace	4.50 g (glace épicea)
poudre de lait	27 g (glace épicea)

Ingrédient	Quantité
Glucose atomisé	22 g (glace épicea)

Préparation

1. compote de poire: Tailler grossièrement les poires, les cuire à couvert jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Mixer les poires, ajouter un trait de citron. Ajuster la texture de la compote en ajoutant de la xanthane afin qu'elle ait plus de tenue.

2. brounoise de poire: Eplucher et tailler les poires en brounoise. Réserver la brounoise dans une eau citronnée.

3. chantilly reine des prés Porter la crème et la reine des prés à ébullition et laisser infuser 15 minutes puis chinoiser. Placer la crème au frigo. Une fois la crème bien froide, la monter en chantilly avec le mascarpone et le sucre. Placer la chantilly reine des prés dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 8mm

4. crumble reine des prés: Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance sablonneuse puis cuire au four à 150°C pendant seize minutes

5. gel de citron: porter à ébullition 150ml de jus de citron et 1.5g d'agar-agar. Maintenir l'ébullition 2 minutes. Sucrer légèrement. Réserver au frais jusqu'à le liquide soit totalement figé. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un gel fluide. Placer dans un biberon.

6. glace épicea: Monter à ébullition le lait et la crème avec les bourgeons de sapin et laisser infuser une heure à température ambiante. Passer au chinois. Ajouter le reste des ingrédients et monter à ébullition, mixer et passer l'appareil à la sorbetière.
