

POIRES RÔTIES, CAMEL DE DOUGLAS, CRÈME MASCARPONE À LA VANILLE, FRAMBOISES, CRUMBLE ET SORBET AU DOUGLAS

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
belles poires	6 pcs
framboises	50 pcs
beurre	50 gr
sucre fin	50 gr
crème à fouetter	50 cl
mascarpone	150 gr
vanille	1 gousse
sucre fin	1 c. à s.
eau	2 L
aiguilles de Douglas	1 poignée
sucre fin	300 gr
citron	1 pc (le jus)
beurre	100 gr
sucre fin	100 gr
beurre	100 gr

Préparation

1. Enlever le trognon des poires et découper en lanières de 1cm d'épaisseur. Mettre du beurre et du sucre et laisser dorer au four.

2. Fouetter la crème et incorporer le mascarpone. Il faut que la crème soit épaisse mais pas trop. Ajouter la vanille et le sucre. Réserver au frais.

3. Filtrer l'eau de Douglas, ajouter le sucre et le jus de citron et laisser turbiner 1h. À la fin, ajouter un blanc d'œuf battu.

4. Mélanger la farine, le sucre et le beurre afin d'obtenir une pâte sableuse. Cuire au four pendant environ 20 minutes à 180°. Laisser refroidir et mixer afin d'obtenir une poudre

5. Dans une assiette, faire un trait de crème au Mascarpone. Ajouter par-dessus 3 morceaux de poires avec un peu du jus de cuisson. Déposer également 3 framboises et un peu de poudre de crumble. Verser un peu de caramel de Douglas et faire une quenelle de sorbet en accompagnement. Décorer avec une petite branche de Douglas.
