

## La poire belle Hélène

Pour 4 personnes

Progression :

### Poires au sirop :

Faites bouillir l'eau avec le sucre et la vanille à couvert pour capter le maximum de molécules de goût. Épluchez les poires sans les vider puis plongez-les dans le sirop. Couvrez et laissez cuire 30 mn à feu doux (sans ébullition).

### Tuiles cacao :

Faites bouillir l'eau et le glucose, ajoutez le sucre et la pectine. Ajoutez ensuite le beurre et les chocolats.

Faites bouillir à nouveau.

Étalez sur une toile de cuisson à l'aide d'une spatule puis faites cuire 10 mn à 200 °C.

À la sortie du four détaillez des ronds de 3 cm de diamètre (comptez 8 disques par poire).

Réservez dans un endroit sec.

### Sorbet cacao :

Portez à ébullition l'eau et la crème, versez sur le reste des ingrédients. Turbinez.

### Crumble noisette :

Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre cité.

Parsemez sur une plaque avec un papier sulfurisé puis faites cuire 10 mn à 180 °C.

Réservez.

### Chantilly chocolat :

Montez la crème avec le sucre glace, ajoutez le chocolat puis remplissez une poche munie d'une petite douille unie. Réservez au frais.

### Sauce chocolat :

Chauffez la crème, versez sur le chocolat puis ajoutez la Williamine.

### Dressage :

Videz les poires à l'aide d'une pomme parisienne.

Garnissez-les avec le sorbet et quelques morceaux de crumble.

Déposez-les au centre de l'assiette puis ajoutez les disques de tuiles autour des poires.

Garnissez chaque tuile cacao avec une pointe de chantilly chocolat.

Au bon moment, arrosez les poires avec la sauce bien chaude.

### Poires au sirop :

4 belles poires Williams

1 l d'eau

200 g de sucre

2 gousses de vanille

### Tuiles cacao :

120 cl d'eau

60 g de glucose

225 g de sucre

3 g de pectine NH

75 g de beurre

15 g de pâte de cacao

75 g de chocolat noir 70 %

### Sorbet cacao :

1 l d'eau

200 g de crème à 35 %

120 g de cacao en poudre

600 g de sucre

200 g de chocolat noir 70 %

### Crumble noisette :

50 g de beurre

50 g de sucre roux

50 g de sucre cristal

50 g de poudre de noisettes

40 g de farine

### Chantilly chocolat :

150 g de crème

30 g de sucre glace

25 g de chocolat fondu

### Sauce chocolat :

250 g de crème à 35 %

180 g de chocolat noir à 70 %

15 g de Williamine





## La tarte aux framboises

Pour 6 personnes

**Progression :**

**Pâte sucrée sans fonçage :**

Préchauffez le four à 170 °C.

Tamisez le sucre glace et la farine.

Mélangez le beurre tempéré avec le sucre glace, la fleur de sel et la farine.

Pochez la pâte dans un cercle à tarte de 18 cm de diamètre sur une épaisseur de 5 mm.

Faites votre cuisson à 170 °C environ 12 mn.

**Confit de framboises :**

Lavez, équeutez et mixez les framboises et les fraises.

Dans une casserole, faites bouillir pendant 1 mn cette purée avec la cassonade et la pectine NH puis réservez.

**Chantilly à la pistache :**

La veille, faites bouillir la crème, versez sur le chocolat blanc et la pâte de pistache.

Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Mixez, passez au chinois et laissez 1 nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, montez la crème pistache dans un batteur.

**Pistaches caramélisées :**

Torréfiez les pistaches 7 mn à 170 °C.

Chauffez votre poêle, ajoutez le sucre à sec pour réaliser un caramel brun. Diminuez la source de chaleur, ajoutez les fruits secs, enrobez-les rapidement de ce caramel. Débarrassez aussitôt sur un tapis de cuisson préalablement graissé pour faciliter la séparation et réservez dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

**Dressage :**

Disposez au centre de l'assiette un peu de crème chantilly pistache pour stabiliser le fond de votre tarte.

Garnissez-la joliment de cette crème, mettez un peu de confit de framboises, rajoutez une par une vos framboises et parsemez de pistaches caramélisées.

**Pâte sucrée sans fonçage :**

130 g de beurre

50 g de sucre glace

1 g de fleur de sel

120 g de farine

**Confit de framboises :**

250 g de fraises et framboises

40 g de cassonade

2 g de pectine NH

**Chantilly à la pistache :**

200 cl de crème liquide

110 g de chocolat blanc

20 g de pâte de pistache

**Pistaches caramélisées :**

50 g de pistaches

20 g de sucre cristal

