

Poires fondantes sur lie de vin
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>BASE : Rassembler tous les ingrédients sauf les poires et porter à frémissement. Laver et éplucher les poires en prenant soins de garder la queue. Cuire lentement les poires dans le pochage à couvert. Laisser refroidir dans le pochage.</p> <p>SABLE BRETON: Mélanger les poudres sèches, ajouter le beurre et sabler l'ensemble. Ajouter les jaunes, fraiser, et réserver au frais.</p> <p>CRÈME D'AMANDE : Réaliser une crème d'amande en pommadant le beurre avec le sucre, ajouter la poudre d'amande, finir par les œufs et le rhum, réserver.</p> <p>CUISSON SABLE : Cuire emporte-piècé sur plaque à 180°C pendant environ 8 minutes, retirer, ajouter à la poche à douille la crème d'amande et recuire environ 10 minutes, décercler à la sortie du four.</p> <p>DRESSAGE : Dans une assiette, verser une bonne cuillère de sirop de pochage. Déposer le sablé avec la poire, napper de sirop, décorer d'amandes effilées.</p> <p>Peut-être servie avec un sorbet citron vert.</p>
Poire conférence	Pce	8		
Vin rouge de bordeaux	L	2		
Cannelle	KG	PM		
Badiane	KG	PM		
Vanille gousse	Pce	2		
Jus d'orange	L	0,5		
Crème de cassis	L	0,5		
Sucre	KG	0,020		
SABLE BRETON				
Farine	KG	0,135		
Beurre	KG	0,100		
Levure chimique	KG	0,004		
Sucre	KG	0,080		
Sel	KG	0,002		
Œufs jaunes	Pce	2		
CRÈME D'AMANDE				
Amande poudre	KG	0,050		
Beurre	KG	0,050		
Oeufs	Pce	1		
Sucre	KG	0,050		
Rhum	PM	PM		
PRÉSENTATION				
Amande effilées	KG	0,050		
Menthe	Botte	0,5		
Notes personnelles :				