

Poires caramélisées au romarin, mousse de café et gaufre feuilletée Sous Vide

Auteur: Danilo Ange



Ingredients

Pour 6 personnes:

Poires caramélisées (sous vide):

600 g de poires Abate
100 ml de caramel liquide
1 brin de romarin

Mousse de café (sous vide):

90 g de jaune d'œuf
60 g de sucre cristallisé
10 g de café soluble
200 ml de crème fouettée fraîche
200 ml de lait

Gaufre feuilletée:

200 g de pâte feuilletée
20 g de sucre en poudre

Dressage:

Poudre de framboises

Préparation

Mousse de café (sous vide):

Mélanger le jaune d'œuf avec le sucre et le café en poudre. Ajouter la crème et le lait et mettre sous vide. Faire mijoter à 82 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 20 minutes. Verser le tout dans un siphon, le remplir de gaz et le conserver au réfrigérateur.

Poires caramélisées (sous vide):

Peler les poires, retirer le trognon, les couper en quartiers et les mettre sous vide avec le caramel et le romarin. Faire mijoter à 82 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 30 minutes. Laisser refroidir.

Gaufre feuilletée:

Étaler la pâte feuilletée pour former un disque de 3 mm d'épaisseur et découper des cercles avec un emporte-pièce. Saupoudrer les cercles de sucre en poudre, les placer sur une plaque de cuisson et les mettre au four pendant 12 minutes à 190 °C.

Dressage:

Laisser égoutter les poires et les dresser sur une assiette. Faire la mousse de café avec le siphon et la répartir sur les poires avec la poudre de framboises. Servir avec une gaufre feuilletée.

Cette recette nous a été aimablement proposée par Danilo Ange.