

Poires pochées au vin rouge d'Auvergne et leurs profiteroles au Bleu



Chef cuisinier
MAZIN Christophe
Collège La Charme
CLERMONT-FERRAND



Cuisson 45 min
 Préparation 50 min
 Personnes

INGRÉDIENTS

Pour les poires pochées au vin :

- 4 poires
- 1 orange
- 1 citron
- 2 L de vin d'Auvergne
- 400 g de sucre semoule
- 2 anis étoilé
- 1 CS de poivre
- 1 CS de cannelle
- 1 CS de mélange 4 épices
- 10 g de gélatine alimentaire

Pour la pâte à profiteroles :

- 1/4L d'eau
 - 100 g de beurre
 - 150 g de farine
 - 4 œufs
 - 1 CC de sel
- Pour la mousse au Bleu d'Auvergne :
- 200 g de Bleu
 - 25 cl de crème liquide
 - 1 poignée de cerneaux de noix

• Éplucher les poires et retrimer le tronçon en réservant la queue. Verser le vin dans une casserole, faire chauffer jusqu'à ébullition, flamber puis baisser le feu.

• Ajouter l'orange, le citron, le poivre, le mélange d'épices et l'anis étoilé. Laisser 5 minutes à feu doux.

• Mettre les poires dans le vin pendant 5 minutes en les tournant régulièrement. Retirer les poires et les mettre au frais pour qu'elles refroidissent.

• Garder 1/2 L du vin de pochage et y glisser la gélatine préalablement trempée pendant quelques minutes dans un bol d'eau froide. Remuer le vin pour que la gélatine se dissolve.

• Faire cuire le vin au fond des assiettes puis les placer au frigo durant 5-10 minutes pour que la gélatine prenne.

• Faire bouillir l'eau, y introduire le beurre et le sel.

• Lorsque le beurre est fondu, incorporer la farine en remuant hors du feu. Battre la pâte à la spatule pour qu'elle refroidisse.

• Dessercher la pâte sur le feu.

• Incorporer à un les œufs en remuant.

• Mettre la pâte dans une poche à douille et pocher la pâte sur une plaque avec du papier sulfurisé (compter 3 profiteroles par assiette).

• Enfourner à 180 °C pendant 15-20 minutes.

• Mettre de côté pour que les profiteroles refroidissent.

• Mixer le fromage et la crème ensemble jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

• Fourrer les poires de mousse au Bleu à l'aide d'une poche à douille.

• Disposer la poire au centre de l'assiette, dans le sirop solidifié de vin, et placer la queue au-dessus.

• Ouvrir les profiteroles et les garnir de mousse au Bleu.

• Disposer quelques profiteroles autour de la poire.

• Placer les cerneaux de noix dans le sirop et ou sur la mousse qui dépasse des profiteroles. A déguster frais.