



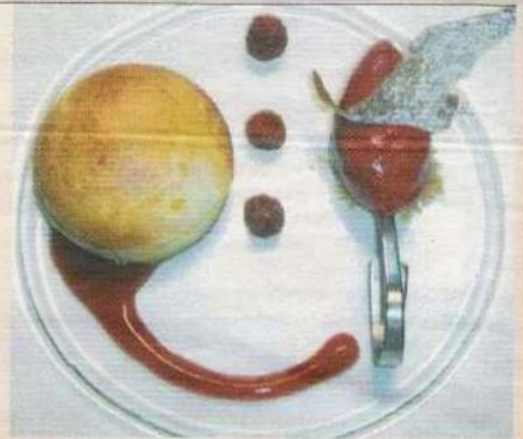
DE CHEF À CHEF

Tarte soufflée aux poires, sorbet framboise

PAR KEVIN SCHWARTZ - PÂTISSIER - RESTAURANT LE GOURMANDIN - 83340 LE LUC

Ingédients pour 4 personnes

0,150 kg de pâte sucrée
aux amandes
Marmelade de poires
0,025 kg de beurre
2 kg de poires Williams
1 jus de citron
0,050 kg de sucre
1 gousse de vanille
Appareil à soufflé
0,100 kg de blancs
d'œufs
0,025 kg de sucre cristal
2 feuilles de gélatine
6 g de féculs de
pommes de terre
0,10 l d'eau-de-vie de
poires Williams
Sorbet framboise



0,200 kg de pulpe
de framboises
0,100 kg de sucre

0,020 kg de glucose atomisé
2 g de stabilisateur
0,15 l d'eau

Progression

Confectionner le sorbet framboise

- Mélanger à sec le sucre, le glucose et le stabilisateur. Le verser en pluie dans l'eau tiédie.
- Porter à ébullition, laisser refroidir, incorporer la pulpe de framboises et passer au chinois. Laisser mûrir et turbiner.

Cuire la marmelade de poires

- Éplucher les poires, conserver les peaux et les cœurs, en tailler une en dés réguliers et couper les autres en quartiers.
- Cuire le sucre et le beurre dans une poêle. Une fois caramélisé, ajouter les dés de poires, les enrober de caramel et les réserver.
- Cuire les quartiers de poires avec le jus de citron et la vanille sans eau jusqu'à consistance de marmelade et réserver.
- Cuire les peaux et les cœurs dans une sauteuse avec 0,20 l d'eau pendant une dizaine de minutes, passer au chinois en pressant fortement et réduire le jus de cuisson à l'état de glace.

Foncer les tartelettes

- Abaisser la pâte sucrée aux amandes et foncer 4 cercles à tarte individuels.
- Piquer le fond, garnir de papier de soie et de noyaux de légumes secs et cuire à blanc à 160 °C.

Réaliser l'appareil à soufflé

- Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre.
- Prélever 0,200 kg de marmelade de poires, ajouter la réduction, l'eau-de-vie et la féculé diluée dans un peu d'eau froide.
- Faire bouillir le mélange, incorporer la gélatine ramollie à l'eau et pressée puis verser sur les blancs.
- Mélanger délicatement, mouler dans 4 demi-sphères du diamètre des tartelettes et bloquer au congélateur pour 1 à 2 h.

Terminer la recette

- Garnir les tartelettes avec les dés de poires caramélisés et le restant de marmelade.
- Démouler dessus les demi-sphères de soufflé, et cuire au four à 180 °C pendant 15 mn.

Dresser

- Vers la fin de cuisson des soufflés, garnir 4 cuillères de sorbet et les poser sur des assiettes. Décorer de quelques framboises et d'un peu de coulis.
- Dès la fin de cuisson des soufflés, les poser sur assiette et servir sans attendre.

Contraste agréable de différentes textures et températures.

Vin conseillé : une eau-de-vie de poire Williams.

PRACTIQUE

À LIRE



"MANUEL PRATIQUE
DE LA CUISINE"
École Le Cordon Bleu
Éditions Hachette Pratique
Prix : 19,90 €

quilletés