

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



POIRE RÔTIE AU MIEL ET AUX ÉPICES

ACCOMPAGNÉE DE SA CLAIRETTE DE DIE
TRADITION CUVÉE IMPÉRIALE

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



Préparation : 1h
Cuisson : 25 min

Niveau : Facile
Budget : Pas cher

POUR 8 PERSONNES

- Sucre semoule : 675g
- Miel de fleur : 250g
- Bâton de cannelle : 1 pièce
- Gousse de vanille : 1/2
- Poudre d'amande : 125g
- Clou de girofle : 10g
- Quatre épices
- Alcool de poire : 5cl
- Farine : 200g
- Poires conférences : 8 pièces
- Orange à jus : 250g
- Beurre : 325g
- Œuf entier : 2 pièces
- Blanc d'œuf : 200g

Base

- Laver et éplucher les poires.
- Pocher les poires cloutées avec un bâton de cannelle et un zeste d'orange dans un sirop.
- Cuire au $\frac{3}{4}$.
- Sortir du sirop en fin de cuisson, réserver le sirop.

Garniture

- Réaliser une crème d'amande.
- Beurre pommade + sucre, bien crémier le tout, ajouter la poudre d'amandes et les œufs, aromatiser et réserver au frais.
- Réaliser un miel aux épices (miel + quatre épices).

Cuisson

- Garnir l'intérieur de la poire avec la crème d'amande.
- Disposer sur une plaque à pâtisserie des petits cercles à entremet, garnir avec une fine couche de crème d'amandes et disposer la poire dessus.
- Mettre au four 20 à 25 min à 170°C. Arroser au miel en fin de cuisson. Vérifier la cuisson.

Finission

- Présenter avec des langues de chat.
- Réaliser des cheveux d'ange en caramel.
- Disposer la poire dans l'assiette, napper avec du miel aux épices.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE TRADITION CUVÉE IMPÉRIALE

AOP CLAIRETTE DE DIE
Nez de litchi, de zestes
d'agrumes. Belle
persistance aromatique.
Pourquoi cette alliance ?
La mousse onctueuse et
la bouche aromatique
donneront de la frai-
cheur, et s'accorderont
idéalement au fruité
et au goût sucré de ce
dessert.

Retrouvez toutes les
recettes de Nicolas sur
recettes.nicolas.com



Le petit plus de...

Viviane Keo apprentie en première année de BTS Option B Génie Culinaire et arts de la table (EPMT).

« Pour qu'elle puisse tenir à la cuisson, choisissez une poire bien ferme. La variété de poire qui convient le mieux est la Martin-sec. Vous pouvez également infuser du thé Earl grey dans le sirop pour parfumer les poires aux arômes de bergamote ».