



POIRE POËLÉE AUX ÉPICES et sorbet cacao

Marche à suivre

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 poires bien mûres
- 3 g de poudre d'anis
- 3 g de « 4 épices »
- 40 g de sucre
- 40 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 4 étoiles d'anis

Ingrédients pour 1 litre de sorbet

- 5,5 dl d'eau
- 200 g de sucre cristal
- 250 g de chocolat noir

Finition et garniture

- 1/2 jus de citron
- 1/2 l de sorbet cacao
- bouquet de menthe
- sucre glace

Progression poires poêlées

- Couper les poires dans la longueur en tranches épaisses.
- Mélanger la poudre d'anis avec le mélange « 4 épices » et saupoudrer les tranches de poires.
- Faire colorer dans une poêle les poires avec le sucre, le beurre et la gousse de vanille coupée en 4 et fendue ainsi que le bâton de cannelle et l'anis étoilé.

Progression sorbet

- Réunir l'eau et le sucre dans une casserole et chauffer pour réaliser un sirop.
- Concasser le chocolat noir dans une bassine.
- Verser le sirop bouillant sur le chocolat en mélangeant onctueusement.
- Passer au chinois et turbiner.
- Réserver dans un bac au conservateur à glace.

Finition/présentation

- En fin de cuisson, dresser les poires sur assiettes, déglacer la poêle avec un peu d'eau et le jus de citron, napper les poires avec ce jus et servir avec une quenelle de sorbet cacao.
- Décorer avec un bouquet de menthe, l'étoile d'anis, le bâton de vanille récupérés de la cuisson.
- Saupoudrer de sucre glace et servir.

