

Diamant poire



par Gaëtane Bara,

participante au concours “Les jeunes talents”

Sablé diamant :

1. Crémer le beurre et le sucre.
2. Ajouter les jaunes et la vanille.
3. Incorporer la farine et les pépites sans trop travailler la pâte.
4. Former des boudins de 3 cm de diamètre, filmer et réserver au froid.
5. Couper des tranches d’environ 1 cm d’épaisseur.
6. Cuire à 170 °C environ 12-15 min, jusqu’à légère coloration dorée.

Coque en chocolat :

1. Tempérer le chocolat : faire fondre le chocolat à 45-50 °C, puis le refroidir à 28-29°C, et le faire encore fondre à 31-32°C.
2. Verser dans des moules demi sphères de 3 cm, puis racler l’excédent.
3. Laisser cristalliser à 18-20 °C (ou au réfrigérateur pendant 10 min).
4. Démouler les coques fines et régulières.
5. Réserver dans un endroit sec, à 16-18 °C.

Compotée poires coings :

1. Éplucher les coings et les poires, puis les couper en petits cubes.
2. Faire cuire les coings pendant 20 min avec de l'eau, la moitié du sucre, du citron et de la vanille.
3. Incorporer les poires, le reste du sucre et le miel. Laisser cuire encore 10 min, puis laisser refroidir.

Caviar de poire :

1. Mettre l’huile au congélateur 30 à 40 min.
2. Chauffer une petite partie de la purée de poire bien lisse.
3. Ajouter la gélane HA et fouetter pour bien la disperser.
4. Porter à ébullition et maintenir 1 min pour activer la gélification.
5. Laisser redescendre la température à 70 °C.
6. À l’aide d’une pipette, faire tomber des gouttes régulières dans l’huile.
7. Laisser 1 min dans l’huile pour raffermir.
8. Rincer les perles délicatement à l’eau froide.

Dressage :

1. Faire un caramel sucre/eau puis ajouter un petit peu de chocolat.
2. Placer un sablé sur le support.
3. Déposer la coque en chocolat par-dessus.
4. Remplir la coque avec 7 g de compotée poires coings et 3 g de caviar de poire.
5. Conserver au frais (4 °C).
6. Au moment de servir : verser le caramel chaud, la coque fond, dévoilant la garniture.

Ingrédients pour 10 mignardises

Pour le sablé diamant :

- 50g de farine
- 30g de beurre
- 20g de sucre
- 4g de jaune d’œuf
- 1g d’arôme de vanille
- 7g de pépites de chocolat

Pour le caviar de poire :

- 0,5g de Gélane "High Acyl"
- 10cl d’huile de tournesol

Pour la compotée poires coings :

- 60g de poires
- 30g de coings
- 10g de sucre de cannes
- 3g de miel
- 1,5g de jus de citron
- 3g de sirop d’érable
- 1g d’arôme vanille

Pour la coque en chocolat :

- 60g de chocolat de couverture noir