



MCF

RECETTE POUR : 4 personnes
DATE D'ÉDITION : 12/11/2014
SAISONNALITÉ : AUTOMNE
CATÉGORIE DE PLAT : FROMAGES

Durée de préparation : 0'
Temps de cuisson : 0'

Ingrédients

Gelée de poire
4 poires Comice 40 cl de jus de poire 3 feuilles de gélatine (6 g)
Tuiles
2 feuilles de pâte filo 30 g de beurre clarifié
Fourme d'Ambert
10 cl de fond blanc 100 g de fourme d'Ambert 15 cl de crème liquide 5 cl de lait entier 1 cartouche de gaz
Finition et dressage
5 cl de liqueur de noix 4 cerneaux de noix 20 g de cassonade

Fourme d'Ambert et poires juteuses en délicate gelée à la liqueur de noix, tuile sucrée

PROGRESSION

Gelée de poire

Éplucher les poires et, à l'aide d'une mandoline, les tailler en tranches de 3 mm d'épaisseur. Détailler des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm de diamètre. Les ranger en rosace dans des assiettes creuses à l'aide d'un cercle de 10 cm de diamètre. Réserver au réfrigérateur. / Porter le jus de poire à ébullition et le filtrer à travers un linge de cuisine. Porter une nouvelle fois à ébullition. Récupérer 30 cl de jus et le coller avec les feuilles de gélatine préalablement réhydratées dans de l'eau froide. / Refroidir la gelée sur de la glace jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse, puis la verser à hauteur sur les rosaces de poire. Laisser figer au réfrigérateur pendant 2 heures environ.

Tuiles

À l'aide de ciseaux, découper 8 formes de poire dans les feuilles de pâte filo. Les badigeonner de beurre clarifié. / Les cuire au four à 180 °C pendant 10 min entre deux plaques à pâtisserie recouvertes de papier cuisson. Réserver à l'abri de l'humidité.

Fourme d'Ambert

Dans une casserole avec le fond blanc, faire fondre la fourme d'Ambert à frémissement. / Ajouter la crème et le lait. Réduire le tout à un tiers. Passer au chinois étamine, laisser refroidir et verser dans un siphon. / Ajouter la cartouche de gaz et réserver à température ambiante.

Finition et dressage

Dans une casserole, réduire la liqueur de noix jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. / Creuser délicatement le centre de la rosace de poire à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Râper les cerneaux de noix à la Microplane® (râpe-zesteur). Verser, au centre de la rosace de poire, la fourme d'Ambert et ajouter par-dessus quelques gouttes d'eau de noix. / Parsemer les tuiles de cassonade et les passer 1 min sous le gril. Disposer sur le bord de l'assiette une tuile croustillante et en ajouter une autre au centre.

L'ASTUCE DU CHEF

Pour les tuiles de poire, on utilise du beurre clarifié qui, sans son petit lait, peut être monté beaucoup plus haut en température que du beurre fondu classique. Les tuiles peuvent ainsi être colorées sans brûler

