

Et si on dégustait une ...

Poire au vin et sirop de sarriette, Glace pain d'épices et tuile au thym

Par Guillaume Jullian,
Chef du restaurant Virgin Café à Marseille



Pour 4 personnes:

4 poires Conférence
1/2 litre de vin rouge
1/4 litre de sirop de sarriette
100 g de sucre glace
15 g de farine
20g de lait
20g de beurre fondu
1 branche de thym frais
4 boules de glace au pain d'épices

La veille:

Verser le vin dans une casserole, porter à ébullition et faire flamber.

Ajouter le sirop de sarriette, puis retirer du feu.

Eplucher les poires, puis les évider proprement à l'aide d'un petit couteau.

Mettre les poires à cuire dans le vin pendant environs 30 minutes.

Les poires doivent être cuites mais fermes.

Après cuisson faire réduire la moitié du jus de cuisson jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux, puis débarrasser les poires dans l'autre moitié et mettre au frigo jusqu'au lendemain.



Le lendemain:

Faire l'appareil à tuile en mélangeant le sucre glace avec la farine, le lait et le beurre fondu.

Étaler en forme de disque de 4 cm sur un papier sulfurisé, puis mettre au four pendant 10 minutes à 200°C.

Saupoudrer de fleur de thym à la sortie du four, puis laisser refroidir.

Le dressage :

Couper les poires en deux dans la largeur, poser sur la partie inférieure de la poire un disque de tuile au thym.

Ajouter dessus une boule de glace au pain d'épices, puis sur la boule de glace, poser la partie supérieure de la poire et arroser généreusement de jus de cuisson réduit.

Bonne dégustation.