



Crème bavaroise, poire caramélisée

Recette d'André Katzorrek

Recette pour 10 Choco-Tartelettes Classic 7,6 cm

Ingrédients :

330 g	de lait
1	gousse de vanille
80 g	de sucre
70 g	de jaune d'œuf
330 g	de crème
4,5 feuilles	de gélatine
4	grandes poires Kaiser Alexander
	zeste de citron et sel



Préparation :

Porter à ébullition le lait, la vanille, le sucre, une pincée de sel et un peu de zeste de citron râpé, battre rapidement le jaune d'œuf au fouet et y incorporer le lait bouillant et chauffer la préparation à la nappe.

Dissoudre la gélatine ramollie et essorée dans la masse chaude, réserver au frais.

Lorsque la gélatine commence à prendre, incorporer délicatement la crème battue à cette masse. Verser dans des cercles ronds d'env. 3,5 cm de haut préparés et lisser. Placer au réfrigérateur.

Préparer un caramel blond avec le sucre, mouiller avec l'eau et cuire à petit feu jusqu'à ce que tout le sucre soit dissous. Ajouter la gousse de vanille et le reste de zeste de citron.

Peler les poires et les couper en fines lamelles, les porter brièvement à ébullition dans le fond au caramel, retirer du feu et laisser tirer.

Couper des formes dans la crème bavaroise et les placer dans les tartelettes, retirer les poires caramélisées du fond, les disposer joliment sur une planche, et découper des formes rondes avec le cercle utilisé pour la crème.

Disposer les poires ainsi découpées sur la mousse avec une palette.

Décorer à volonté.