

Poire pochée meringuée



Pour : 6 personnes

Temps de préparation : 60mn

Temps de cuisson : 30mn

Temps de repos : 30mn

Ingredients



Pour l'étape 1 :

6 poires
1 L d'eau
2 Citrons jaunes
1 Citron vert
300 g de sucre en poudre
1 bâton de cannelle
2 étoiles de badiane
10 g de fécule de maïs

Pour l'étape 2 :

3 blancs d'œufs
180 g de sucre en
poudre
1/2 citron jaune
1/2 citron vert

Descriptif



Pour les poires

Pour les poires Laver les citrons. Râper les zestes d'un citron jaune et d'un vert, puis presser les 3 citrons. Dans une casserole, mettre à bouillir l'eau, le sucre, la cannelle, la badiane, le jus et les zestes des citrons. Éplucher les poires en gardant la queue, puis les pocher pendant 30 min dans le sirop frémissant. Au terme de la cuisson, sortir les fruits du sirop et les réserver au frais.

Faire réduire le sirop de moitié puis le lier avec la fécule de maïs. Le réserver ensuite au frais. A l'aide d'un vide-pomme, évider les poires par le dessous sans aller jusqu'à l'autre extrémité (laisser la queue). Couper ensuite les bases des poires pour leur donner une assise afin qu'elles restent droites dans les assiettes.

Pour la meringue suisse

Placer les blancs et le sucre dans un bol au-dessus d'un bain marie. Fouetter la préparation au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit chaude (la meringue doit être bien blanche et brillante). Continuer à fouetter hors du feu jusqu'à refroidissement complet.

Laver les citrons et les zester finement. Placer la meringue dans une poche munie d'une douille. Déposer les poires dans des assiettes de service, puis "enrouler" la meringue autour des fruits en commençant par la base. A l'aide d'un chalumeau, dorer ensuite la meringue. Parsemer les poires de zestes de citron puis ajouter un cordon de sirop dans l'assiette.



Truc du chef :

Ce dessert fruité s'accorde parfaitement avec le vin blanc moelleux Rigal Gros Manseng L'Instant Figuier. Choisissez des poires pas trop mûres et de même taille, des "conférences" par exemple, pour une cuisson uniforme et pleine de saveurs.