

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TOMME DE SAVOIE COMME UN CAFÉ GOURMAND

Pour 4 personnes :

Poires au sirop épicé : 4 poires Williams - 50 cl d'eau - 1 pincée de 4épices - 1 pincée de gingembre en poudre - 10cl crème de cassis - 25cl Mondeuse vin rouge de Savoie - Sel fin - Poivre -

**Financiers à la Tomme de Savoie : 2 oeufs - 1 jaune d'oeuf - 40g sucre en poudre - 55g farine T.45 - 10g farine de sarrasin
3g levure chimique - 75g beurre 1/2 sel - 2g sel fin - 30g Tomme de Savoie -**

Crème fouettée/Tomme de Savoie : 25cl crème fraîche liquide - 1 pincée de sel - 1 pincée de poivre blanc - 1 pincée de noix de muscade moulue - QS Tomme de Savoie -

Les poires :

Dans une casserole portez à ébullition le vin rouge, le cassis, le 4épices et le gingembre. Salez, poivrez. Epluchez les poires, coupez-les en 2. Déposez-les dans le sirop.

Laissez cuire à frémissements pendant 15 minutes environ. Vérifiez la cuisson en piquant une pointe de couteau ou une aiguille à brider. Laissez refroidir.

Réservez les poires sur une assiette recouverte de papier absorbant. Réduisez le sirop de 15cl à 4cl. Réservez.

Les financiers : fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à mélange blanchi. Versez les farines au dessus. Ajoutez la levure et le sel. Faites fondre le beurre, versez-le sur le mélange. Râpez la Tomme de Savoie, ajoutez-là. Remuez. Versez dans une poche à douille. Déposez au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Pochez dans moule à fingers, enfournez et faites cuire 20 minutes. Laissez refroidir 10 minutes avant de démouler sur grille.

Crème fouettée : versez dans la cuve du robot muni du fouet tous les ingrédients (sauf la Tomme de Savoie) jusqu'à ce qu'elle soit légèrement ferme. A l'aide d'une râpe à fentes découpez des copeaux de Tomme de Savoie. Réservez.

Montage : à l'aide d'un pinceau en silicone dessinez un grand trait de sirop réduit. Placez une demie poire, formez entre 2 cuillères à soupe une quenelle de crème fouettée, répartissez délicatement des copeaux de Tomme de Savoie. Recoupez les bords des financiers à la Tomme de Savoie avec un couteau. Placez sur l'assiette.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr