

Fondant de Poires et chocolat

Les Poires arrivent et c'est le moment d'en profiter car je trouve que contrairement aux pommes leur conservation n'est pas au top.

Alors voici un petit dessert léger et tout à fait de saison.

Quand je dis léger, il faut quand même compter 300-350 kcal par personne (tu as bien lu Teknophil qui en a dégusté 2, l'un après l'autre) C'est rapide à préparer 15 - 20 minutes, mais il faut bien compter un repos de 3 heures au frais avant de servir. Gros avantage on peut le préparer la veille pour le lendemain Qu'il est désagréable de passer son temps en cuisine quand les amis sont à table. Les proportions pour 5 à 6 personnes : 4 grosses poires 200 g de chocolat noir (60-70% de cacao) 1 bonne cuillère à café de cannelle 4 dl de lait (entier de préférence) 80 g de sucre Pour la décoration : sucre glace quelques pistaches émondées crues Des verrines ou des verres d'au moins 20 cl Pour commencer, coupez en quatre, peler, épépinez et coupez en dés les poires. Dans une casserole à feu vif mettre l'eau et le sucre et dès les premiers bouillons y plonger les dés de poires, diminuer légèrement le feu quand les bouillons reviennent pour maintenir à petits bouillons. Dès que les dés de poires sont tendres, les égoutter et les laisser sécher sur un linge propre afin d'éliminer un maximum de jus. A ce stade comme je suis un peu gourmand je conserve le jus de cuisson et le verse dans un pichet. Maintenant, c'est la partie la plus délicate de la recette, vous verrez donc que c'est une recette enfantine, que juste un peu d'ordre suffit vous le comprendrais tout à l'heure si vous me suivez jusqu'au terme de cette aventure culinaire. Donc on prend une casserole propre, on pose le chocolat sur une seule couche, au fond de la casserole (on prend donc une casserole large, plutôt que la petite qui sert à réchauffer les trois gouttes de lait du matin que certains rajoutent dans leur thé (oups quel horreur ! mais tous les goûts sont dans la nature et tous le monde est accepté ici, même ceux qui mettent du sucre dans leur thé ! LOL) Donc on met le chocolat et l'on met à feu très doux. Dès qu'il est mou à cœur et avant qu'il ne brûle, verser doucement le lait sans cesser de tourner. Chauffer en tournant jusqu'à obtenir une sauce lisse et surtout un peu épaisse, quand cela bout on y voit de beaux cratères. Ajoutez alors la cannelle, remuer pour bien l'intégrer. Retirer du feu. Dès que cette crème est prête disposez les morceaux de poires dans les verres, puis verser la sauce encore chaude et mettre au frais (réfrigérateur) pendant 3 heures minimum. La suite et fin de la préparation se réalise au moment de servir, saupoudrer la surface avec un peu de sucre glace puis quelques pistaches hachées. Variantes : Beaucoup de variantes peuvent être envisagées sur cette base, on peut incorporer les pistaches dans la crème au chocolat en même temps que la cannelle. On peut y aussi en lieu et place des noisettes grillées, de la poudre de coco, des morceaux de meringue, des pignons, des amandes concassées ou effilées, du pralin, ... Faites marcher votre imagination. Remarques : Pour les poires j'ai préféré le type Passe Crassane - j'ai aussi essayé des conférences, c'est un peu plus fade. Un peu plus haut je vous parle de l'ordre de la recette - oui il faut respecter l'ordre - il m'est arrivé il y a deux jours de ne pas faire attention et de mettre le lait dans la casserole avant le chocolat ... ce n'est pas pareil et hier je me suis levé 30 minutes plus vite pour la refaire correctement - heureusement il me restait des poires et du chocolat Voili, voilà c'est terminé - c'est à vous. Quoi, pas le temps de me retourner que déjà une question ! Oui la demoiselle avec son air de sainte Nitouche .. "Quand est ce que l'on se sert du jus de poire récupéré ? La recette n'est pas complète" Eh bien on dirait que vous n'avez pas bien suivi, j'ai dit : A ce stade comme je suis un peu gourmand je conserve le jus de cuisson et le verse dans un pichet Cela vous l'avez remarqué, mais vous n'avez pas vu que pendant la suite de la recette, je siroté doucement ce jus de poire verre après verre [Actualité rédigée par Tekiro]

Par

Publié sur Cafeduwweb - Archives le mercredi 29 octobre 2008

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduwweb.com/lire/8887-fondant-poires-chocolat.html>