

POIRES AUX DEUX PISTACHES

Chef : Christian Plumail

Pour : 4 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 35 min



INGRÉDIENTS

4 poires allongées
(Williams ou Conférence)
1l d'eau
300 g de sucre
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
1 étoile de Badiane
½ citron

Mousse à la pistache :
250 g de crème fluide
12 cl de lait
3 jaunes d'œufs (60 g)
40 g de sucre
20 g de pâte de pistache
80 g de pistaches décortiquées
½ feuille de gélatine

PRÉPARATION

- Concassez grossièrement les pistaches et torréfiez-les quelques minutes au four pendant 5 min à thermostat 7 (210°C).
- Fouettez la crème liquide très froide en chantilly et réservez-la au réfrigérateur.
- Faites tremper la gélatine dans un peu d'eau froide.
- Chauffez l'eau avec 300 g de sucre, la vanille et la cannelle et laissez bouillir sur feu moyen.
- Pelez les poires, frottez-les avec le demi citron. Lorsque le sirop forme de grosses bulles, plongez les poires et faites-les pocher 25 min sur feu doux. Laissez-les ensuite refroidir dans le sirop.
- Entre-temps, préparez une crème anglaise : chauffez le lait dans une casserole, ajoutez la pâte de pistache. Portez doucement à ébullition.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec 40 g de sucre, versez lentement le lait, toujours en fouettant. Reversez dans la casserole et faites cuire sur feu très doux en fonction mijotage, sans laisser bouillir et en tournant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe en crème. Hors du feu, incorporez la gélatine égouttée. Laissez complètement refroidir.
- Incorporez délicatement la crème fouettée.
- Coupez les poires au 2/3 de leur hauteur. Creusez la partie inférieure et remplissez-la de mousse à la pistache. Réservez au réfrigérateur.
- Au dernier moment, parsemez délicatement les poires de pistaches grillées et servez frais.

Le conseil du sommelier : un AOC Muscat Beaumes de Venise, Maison Jaboulet

Où les trouver ?

La pâte de pistache dans les maisons spécialisées comme G. Detout. 58, rue Tiquetonne 75002- Paris ou sur le net. Vous pouvez aussi en emprunter à votre pâtissier préféré.