

Poires Belle-Hélène, crème chantilly

Cyril Lignac

35 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

• **LES POIRES AU SIROP :**

- 4 poires fraîches et mûres, épluchées et coupées en 2
- 1 litre d'eau
- 400g de sucre
- 1 zeste de citron prélevé à l'économe
- 1 zeste d'orange prélevé à l'économe
- 1 gousse de vanille
- 1 étoile badiane
- 1 bâton de cannelle

• **LA CHANTILLY :**

- 250g de crème liquide entière 35%
- 25g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

• **LA SAUCE CHOCOLAT ET AMANDES :**

- 8cl de lait
- 8cl de crème liquide
- 25g de sucre
- 100g de chocolat noir
- 30g d'amandes effilées et toastées

• **LES USTENSILES :**

- 1 casserole + 1 fouet + 1 araignée + 1 couteau d'office + 1 assiette
- 1 planche à découper + 1 couteau éminceur de chef
- 1 batteur à main + 1 saladier bien froid + 1 poche à douille + 1 douille unie ou cannelée + 1 maryse
- 1 petite casserole + 1 fouet

1.

Dans une casserole, versez l'eau et le sucre, mélangez pour faire fondre le sucre, ajoutez les zestes de citron et d'orange puis les épices. Portez à ébullition ce sirop, baissez le feu et plongez-y les poires. Laissez cuire 15 minutes. Vérifiez la cuisson des poires, la pointe du petit couteau doit rentrer facilement. À la fin de la cuisson, égouttez-les à l'aide d'une araignée et déposez-les dans une assiette. Puis tranchez-les sur votre planche. Gardez le sirop et faites-le réduire au $\frac{3}{4}$, jusqu'à ce qu'il soit nappant. Réservez-le de côté.

•2.

Dans le saladier bien froid, versez la crème avec le sucre et la pulpe de vanille et montez le tout en chantilly, versez la crème dans la poche à douille et réservez de côté.

3.

Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème avec le sucre, versez sur le chocolat, mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène, laissez de côté.

•4.

Déposez les poires tranchées dans les assiettes, nappez de sirop pour les faire briller, versez sur le côté une cuillerée de sauce chocolat et une pointe de chantilly, ajoutez quelques amandes effilées.