

Disques de biscuit au yogourt, quartiers de poire pochée à la citronnelle, crémeux matcha, bâtons de meringue séchée

Recette pour 4 personnes

Description

Un dessert déstructuré qui marie plusieurs textures, goûts et qui sera vous séduire

L'astuce du chef

Une fois le mélange du gâteau dans le moule, laissez-le reposer 5 minutes sur le comptoir avant de le rentrer dans le four.

Cela permettra à la poudre à pâte de jouer son rôle au maximum.

Ingrédients

Gâteau au yogourt

- 3 Unité(s) Oeuf entier
- 2 Tasse(s) Sucre
- 1 Tasse(s) Huile de canola
- 3 Tasse(s) Farine
- 2 Cuil. à soupe Poudre à pâte
- 1 Tasse(s) Yogourt grec nature 0%

Poire pochée

- 2 Unité(s) Poire
- 0.50 Bâton(s) Citronnelle
- 250 Gr Sucre
- 1 Litre(s) Eau
- 0.50 Unité(s) Citron

Crèmeux Matcha

- 150 Ml Lait
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Gr Sucre
- 250 Gr Chocolat blanc
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 2 Cuil. à soupe Thé matcha

Meringue Française

- 75 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 75 Gr Sucre
- 75 Gr Sucre glacé

Finitions

- 12 Feuille(s) Coriandre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **212 F°**

Gâteau au yogourt

Beurrez et sucrez votre moule à cake (chemiser est le terme technique).

Dans l'ordre indiqué, versez tous les ingrédients dans un bol (sauf la poudre à pâte), mélangez à

l'aide de votre fouet.

Ajoutez la poudre à pâte, mélangez à nouveau délicatement.

Remplissez un moule à cake aux 3/4, Laissez sur le bord du comptoir 3 minutes, ensuite placez-le dans le four pour 35 minutes environ.

Poire pochée

Portez à ébullition l'eau et sucre, avec le bâton de citronnelle concassé.

Pendant ce temps, épluchez les poires, les couper en deux, les vider puis les frotter avec un demi citron.

Ensuite plongez-les dans le sirop à la citronnelle avec le demi citron.

Assurez-vous de pouvoir transpercer les poires avec la pointe de votre couteau, pour vous assurez d'une bonne cuisson.

Les égoutter, gardez-les au frais.

Crèmeux Matcha

Réhydratez les feuilles de gélatine dans l'eau très froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème avec le parfum choisi. Dans un bol, blanchir les jaunes et le sucre à l'aide d'un fouet. Versez une partie du mélange bouillant sur les jaunes blanchis. Baissez le feu, remettre le tout dans la casserole, et remuez continuellement à l'aide d'une spatule, jusqu'à la nappe (82 °C.) Ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et mélangez. Versez le tout sur le chocolat blanc, patientez 30 secondes puis remuez. Placez le crèmeux ainsi obtenu au réfrigérateur jusqu'à un refroidissement complet. Vous pouvez transférer votre crèmeux sur une plaque à pâtisserie que vous placerez au réfrigérateur pour accélérer le temps de refroidissement.

Meringue française

Montez les blancs en neige, serrez-les avec le sucre. À la main, incorporez le sucre glace (tamisé).

Avec une poche à pâtisserie et une douille unie, formez des boudins de meringue sur la longueur de la plaque de cuisson recouverte de papier.

Enfournez votre plaque à 90°C (194°F) pendant environ 1h30. Une fois cuites, laissez refroidir vos meringues, vous pouvez les concasser légèrement.

Montage de l'assiette

Coupez les demis poire en trois quartiers, découpez le gâteau au yogourt sur sa longueur pour réaliser une belle bande épaisse.

Déposez la bande de gateau dans l'assiette, réalisez des gouttes de crèmeux matcha sur la bande de biscuit, déposez ici et là les quartiers de poire.

Finalisez avec des bâtons de meringue sur le top.

Déposez trois feuilles de coriandre en finition.

Bon appétit!