

Poires pochées au vin rouge et aux épices, ganache au chocolat à la Guinness |

Recette pour 4 portions

Description

Poires pochées dans un sirop de vin rouge, cannelle, vanille, cardamome et anis étoilé servies sur une ganache au chocolat noir aromatisée à la bière Guinness et quelques amandes effilées croquantes.

L'astuce du chef

La ganache craint les chocs thermiques, si vous voulez la conserver plus longtemps laissez-la refroidir à température ambiante plutôt que de la mettre au frais.

Ingrédients

Pour les poires pochées au vin rouge

- 4 Unité(s) Poire
- 500 Ml Vin rouge
- 100 Gr Sucre
- 0.50 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 4 Unité(s) Anis étoilé
- 4 Unité(s) Graines de cardamome
- 1 Unité(s) Orange

Pour la ganache au chocolat

- 100 Gr Chocolat noir
- 15 Gr Beurre salé
- 60 Ml Crème 35%
- 30 Ml Bière guinness

Garniture

- 2 Cuil. à soupe Amandes effilées

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Mise en place

Épluchez les poires. Coupez la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur et prélevez les graines. Prélevez le zeste de l'orange avec un économe. Faites rôtir les amandes effilées.

Préparation des poires pochées au vin rouge et épices

Dans une cocotte, réunissez les épices, l'écorce d'orange, la gousse de vanille ainsi que les graines, le sucre et le vin rouge. Placez ensuite les poires et portez le liquide à ébullition. Baissez la température et laissez mijoter jusqu'à ce que les poires soient bien tendres, soit 30 à 40 minutes. Sortez les poires du liquide et laissez-les refroidir. Filtrez ensuite le sirop et laissez-le réduire à feu moyen jusqu'à ce qu'il épaississe un peu.

Préparation de la ganache au chocolat

Dans une casserole, portez à ébullition la crème et la bière puis versez la préparation sur le chocolat et le beurre. Mélangez bien, versez sur une plaque recouverte de pellicule plastique recouvrez la ganache d'une autre pellicule plastique en contact direct avec la ganache et réservez au frais afin qu'elle se solidifie

Dressage de vos assiettes

Coupez les poires en deux et retirez-en le cœur. Pour chaque assiette, dressez la ganache dans le fond de votre assiette à l'aide d'une poche à pâtisserie et placez une demi-poire par dessus. Garnissez le tout de quelques filets de la réduction de vin rouge ainsi que de quelques amandes effilées.

Bon appétit!