

Poire pochée au vin rouge, shortbread



Ingrédients pour 4 gourmands de dessert :

Pour une quinzaine de shortbreads :

- 100 g de sucre blanc
- 200 g de beurre pommade (c'est-à-dire laissé à température ambiante pour qu'il soit malléable)
- 300 g de farine

Pour les poires pochées :

- 4 poires fermes
- 2 citrons
- 75 cl de vin rouge
- 1 L d'eau
- 300 g de sucre blanc
- 1 gousse de vanille
- Epices : Poivre, clou de girofle, cannelle, muscade, zeste d'orange (facultatif)

Pour les suprêmes d'orange :

- 2 oranges sanguines

Préparation :

Dans un saladier, mélanger les ingrédients pour les shortbreads et malaxer au moins 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmer la pâte et la laisser reposer au frais au moins 15 minutes.

Préchauffer le four à 150°C. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à shortbreads et découper ou emporte-piècer les shortbreads de la forme choisie et les déposer sur du papier cuisson sur une plaque allant au four. Enfourner pour 30 minutes de cuisson, les shortbreads doivent rester blonds.

Dans une grande casserole, porter le vin rouge à ébullition et le flamber pour retirer l'alcool (en gardant un couvercle à proximité). Une fois flambé, ajouter l'eau, la gousse de vanille grattée, le sucre, le jus d'un des citrons (garder le citron une fois pressé) et les épices. Porter à ébullition.

Dans un grand bac rempli d'eau, presser le deuxième citron, et plonger les deux citrons une fois pressés. Eplucher les poires et les frotter immédiatement avec la chair des citrons pressés pour éviter qu'elles noircissent puis les plonger dans le bac d'eau. Eventuellement retirer les pépins en évidant la poire par le bas à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.

Porter le sirop au vin à frémissement et y plonger les poires pour environ 20 minutes, elles doivent être submergées. Une fois cuites (un couteau doit entrer et sortir sans résistance), retirer les poires du feu et les réserver submergées dans le sirop pour ne pas qu'elles sèchent en filmant au contact (faire toucher le film alimentaire sur le sirop et les poires).

Récupérer une partie du sirop et le faire réduire sur le feu jusqu'à obtenir une consistance un peu sirupeuse.

Prélever les suprêmes d'orange sanguine et les réserver.

Dans une assiette creuse, placer quelques suprêmes, poser un shortbread dessus puis une poire tiède sur le shortbread. Finir en versant, une fois à table, pour encore plus d'effet de style, le sirop réduit de vin chaud sur la poire.

Bon appétit !