

*Restaurant
La
Belle
Hortense*



MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR À MARTIGNY



MILLEFEUILLE CARAMÉLISÉ AUX POIRES ET WILLIAMINE® MORAND

MILLEFEUILLE CARAMÉLISÉ AUX POIRES, FÈVE DE TONKA ET WILLIAMINE® MORAND

PÂTE FEUILLETÉE 75 g de farine · 200 g de beurre · 125 g de farine · 7,5 g de sel
75 g d'eau · 50 g de beurre. Mélanger les 75 g de farine avec les 200 g de beurre,
mettre au frais le mélange. Répéter l'opération avec les 125 g de farine, les 7,5 g
de sel, les 75 g d'eau et les 50 g de beurre. Mettre au frais 30 min. Abaisser le
premier mélange $\frac{1}{3}$ plus long que le deuxième, mais de la même largeur. Mettre le
deuxième mélange sur le premier. Replier l'extrémité seule sur le centre et replier
également l'autre extrémité, vous avez fait 1 tour. Répéter l'opération 5 autres fois
en laissant reposer entre chaque tour 30 minutes. Abaisser la pâte à 2 cm, tailler des
rectangles de 3 cm par 8 cm. Cuire à 180° 35 min entre deux plaques espacées de
6 cm. Couper en deux et saupoudrer de sucre glace les deux cotés les plus plats,
mettre au four 4 minutes.

CRÈME MONTÉE VANILLE WILLIAMINE® 100 g de crème 35% · 10 g de sucre
 $\frac{1}{4}$ de gousse de vanille · 2 g de Williamine® · Mettre le tout en batteur et monter
sans trop serrer la crème.

CRÈME PÂTISSIÈRE FÈVE DE TONKA $\frac{1}{2}$ fève de Tonka · 250 g de lait
1 jaune d'œuf · 25 g de poudre à crème pâtissière ou de farine fluide · 62,5 g de sucre.
Chauffer le lait avec le sucre et râper la fève de tonka dans le lait. Batta le jaune
avec la farine et délayer avec un peu de lait chaud, cuire le tout 2 min. Mettre au
frais. Une fois la crème froide, la battre jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, ajouter
20 g de crème montée. Mettre en poche à douille au frigo.

GELÉE DE POIRE WILLIAMINE® 4 poires Williams · 500 g d'eau · 200 g de sucre
2 feuilles de gélatine · 10 g de Williamine® Morand · 1 jus de citron. Réaliser un sirop
avec le sucre et l'eau, éplucher les poires et les évider. A frémissement, mettre
les poires à cuire dans le sirop. Les poires sont cuites quand la lame d'un petit
couteau se plante et se retire sans forcer. Laisser refroidir. Mettre la gélatine dans
de l'eau bien froide. Mixer 1 poire avec 200 g de sirop pour la pulpe, garder
50 g de pulpe pour le coulis, mettre à fondre les deux feuilles de gélatine avec la
Williamine® et verser dans le reste de pulpe. Couper les poires en petits cubes
et les répartir sur un petit plateau, verser dessus la pulpe gélifiée. Laissez prendre
au frigo.

MONTAGE Mettre une moitié de feuilletage au centre d'une assiette, couper à la
même dimension la gelée de poire et la déposer dessus, pocher 5 beaux points de
crème légère sur le long de la gelée. Remettre l'autre partie de feuilletage dessus.
Faire un petit décor avec la crème montée. Autour du feuilletage, faire des points
de différentes tailles de coulis de poire, crème montée et de crème légère.