

le café du
MARCHE
RESTAURANT



MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR À MARTIGNY



LA POIRE : POCHÉE, EN GRANITÉ ET LE CŒUR ; UN PEU DE GRUÉ DE CACAO

LA POIRE : POCHÉE, EN GRANITÉ ET LE COEUR; UN PEU DE GRUÉ DE CACAO

Pour 4 personnes

LES POIRES POCHÉES

6 pces de poires Williams • 1,5l d'eau • 400g de sucre semoule.
Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Éplucher et vider les poires. Les plonger dans le sirop et laisser cuire. Débarrasser au réfrigérateur.



Cyril Lacoste

LE GRANITÉ AU CŒUR DE POIRE MORAND

400ml de sirop de cuisson des poires • 60ml de Cœur de poire Morand.
Incorporer le Cœur de poire Morand au sirop. Fouetter et placer au froid négatif durant 12 heures.

MOUSSE AU CAFÉ BLANC

200ml de lait • 150g de grains de café • 80g de sucre semoule • 4 jaunes d'oeufs.
4 feuilles de gélatine • 400ml de crème 35% liquide.
Infuser les grains de café dans le lait. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre. Verser le lait chaud sur les jaunes et remettre sur feu doux. Remuer constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère. Débarrasser la crème dans un saladier et ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Réserver au frais. Réaliser une chantilly avec la crème et l'incorporer à la crème anglaise froide. Maintenir la mousse au réfrigérateur.

TUILES AU GRUÉ DE CACAO

20g de beurre fondu froid • 3cl d'eau • 70g de sucre glace • 20g de farine
40g de grué de cacao.
Chauffer votre four à 180 degrés sans ventilation. Mélanger l'eau et le beurre. Incorporer la farine et le sucre glace. Étaler, à l'aide d'une spatule, l'appareil sur une plaque allant au four recouverte d'un silpat. Parsemer de grué de cacao et cuire environ 5 min jusqu'à l'obtention d'une couleur caramélisée.

DRESSAGE

Le support et la présentation de ce dernier peuvent se faire selon votre goût et vos envies. Ici, tailler les poires en cubes et les dresser en fond du verre. Recouvrir les poires d'éclats de tuiles au grué. Dresser une couche de crème au café blanc. Ajouter une nouvelle couche de tuiles. Gratter le granité et disposer celui-ci en dôme. Décorer de quelques éclats de tuiles.