

Poire sous vide, sirop de vin aux épices

Perte à la cuisson: 17% - Les + : Texture fondante, de la modernité pour ce dessert traditionnel, prix de revient performant.

Préambule: Les cuissons basse température et sous-vide sont souvent associées à la cuisson des viandes. Ce dessert avec un mode opératoire réactualisé est une belle illustration des possibilités qu'offre la maîtrise des couples temps températures



Les ingrédients:

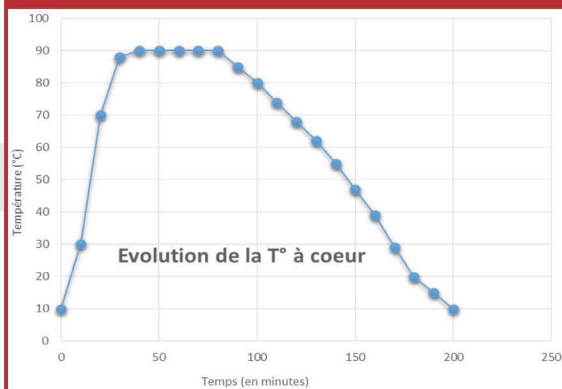
Ingrédients pour 10 portions:

Poires: 10 pièces fermes

Sirop de vin aux épices:

Vin rouge: 75 cl
Sucre en poudre: 200g
Cannelle: ½ baton
Vanille: 1 gousse
Poivre en grain: 3 grains
Badiane: 2 étoiles
Zestes d'un citron et d'une demi orange
Vinaigre d'alcool blanc: 1 cuillère à café

Conservation: Le couple temps température représenté par le schéma suivant permet d'obtenir plus de 5000 valeurs pasteurisatrices.



Préparations préliminaires:

Pour la préparation du sirop de vin, déposer dans une casserole le vin, le sucre, la cannelle, la gousse de vanille ouverte dans le sens de la longueur, le poivre, la badiane et le zeste des agrumes. Démarrer à feu moyen et laisser en ébullition jusqu'à l'obtention d'une réduction sirupeuse qui pourrait être comparée à un sirop de cassis. Attention à bien surveiller en fin de cuisson car cette préparation brûle comme un caramel. Laisser tiédir et ajouter 1 à 2 cuillères à café de vinaigre d'alcool blanc pour apporter une pointe d'acidité nécessaire.

Préparation pour la cuisson:

Eplucher les poires. Procéder à la mise sous-vide en ajoutant la moitié du sirop de vin aux épices refroidi. Les poches devront bénéficier d'une thermorésistance supérieure à 90°C.

Cuisson: Couple temps / température : 80 minutes à 90°C

Programmer votre four vapeur ou votre thermoplongeur à 90°C. Dès que la température de consigne est atteinte démarrer la cuisson qui durera 1h20.

Fin de cuisson:

Quand le temps est écoulé, refroidir le produit en moins de deux heures de 63°C à 10°C.

Finition:

Récupérer le jus de cuisson des poires dans la poche et procéder à nouveau à une réduction sur un feu moyen jusqu'à l'obtention d'une consistance comparable à un sirop de cassis. Mélanger ensuite avec la moitié du sirop de vin aux épices que vous n'aviez pas utilisée et laisser refroidir au minimum 30 minutes au réfrigérateur avant le service. Ajouter une pointe d'acidité avec le vinaigre d'alcool blanc si nécessaire.

Pour le service nappée la poire avec le sirop de vin aux épices que vous aurez ou non préalablement émincée.

Le saviez-vous ?

Ce dessert ancien est né de la proximité des vignes et des arbres fruitiers. L'association proviendrait de la mise au point d'une astuce pour consommer des fruits insuffisamment mûrs. Le voici proposé à nouveau avec une touche plus contemporaine ainsi qu'une texture et des saveurs que seule la cuisson sous-vide permet.