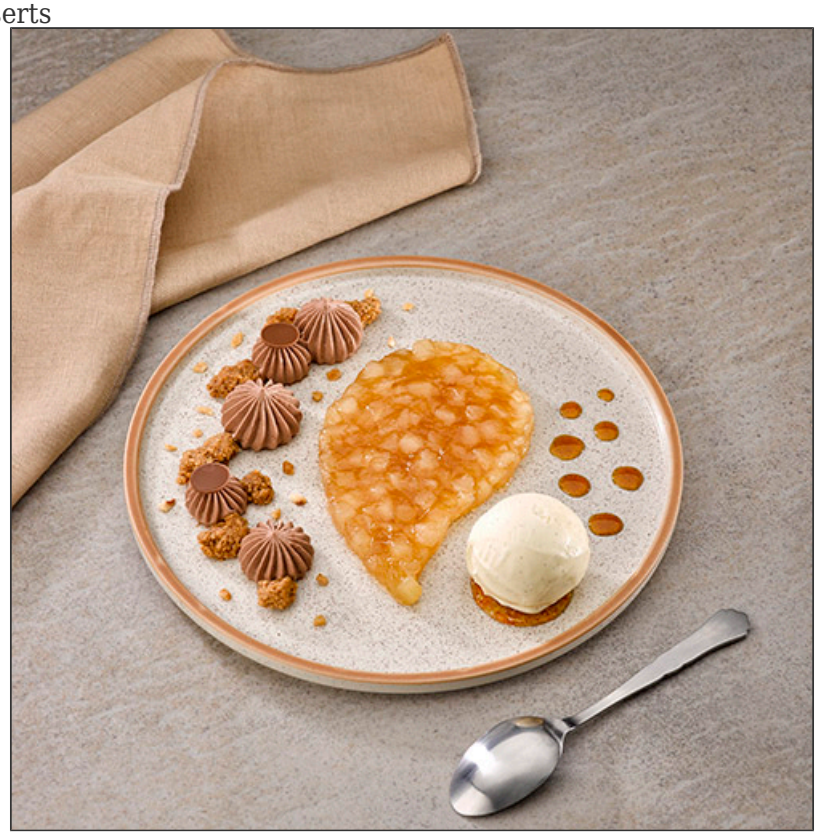
Déclinaison Chocolat & Poire Tatin
Pour environ 10 desserts



1. ***COMPOTÉE DE POIRE***

   1200 g de Fourrage poire Façon tatin ancel

2. ***CRÉMEUX AU CHOCOLAT***

   100 g de Crémeux au chocolat ancel
   500 g de crème liquide à 35% de M.G.

   Porter la crème à ébullition. Incorporer le crémeux au chocolat blanc puis homogénéiser au mixeur plongeant. Filmer au contact puis réfrigérer.

3. ***CRUMBLE NOISETTE***

   100 g de beurre
   100 g de cassonade
   60 g de noisettes en poudre torréfiée

90 g de farine

Mélanger tous les ingrédients afin d’obtenir un crumble.

4. ***DRESSAGE***

Déposer le fourrage poire sur une assiette de façon à rappeler la forme d’une poire. Monter le crémeux au chocolat quelques secondes au batteur à pleine vitesse, au fouet, jusqu’à obtention d’une consistance qui se dresse à la poche. Dresser des pointes cannelées de crémeux puis déposer du crumble noisette. Décorer de pastilles de chocolat au lait puis déposer une boule de glace à la vanille Tahitensis sur une tuile caramel. Parsemer de noisettes caramélisées et servie avec de la sauce dessert Caramel ancel.