



DACQUOISE AUX POIRES



Pour une dacquoise de 20cm et un petit gâteau individuel

Les poires : 3 poires William ou conférence, 75cl d'eau, 150g de sucre semoule, 1 gousse de vanille, 1 étoile de badiane, 1 bâton de cannelle, une tranche de citron.

Peler les poires et les couper en 4 et les évider. Porter le sirop à ébullition et pocher les poires à frémissement pendant 20 min environ. Les laisser refroidir. Les égoutter et les poser sur un papier absorbant au moment de les utiliser.

La pâtissière : 12.5cl de lait frais entier, 20g de sucre, 15g de jaune d'œuf, 20g de fécule, 25g de beurre, les graines d'1/2 gousse de vanille, (25g de poudre d'amandes, 1cs de bon rhum brun), 150g de crème fleurette 35%MG.

Dans un cul de poule, gratter les graines de la vanille sur le jaune d'œuf. Ajouter le sucre et mélanger soigneusement au fouet, ajouter la fécule sans trop travailler le mélange. Porter à ébullition le lait et la gousse de vanille. Ajouter les $\frac{3}{4}$ du lait au mélange jaune sucre, mélanger vivement, puis verser le tout dans la casserole. Porter à ébullition et laisser épaissir sur le feu une bonne minute sans cesser de remuer. Incorporer alors le beurre, la poudre d'amande et le rhum. Débarrasser dans un récipient adapté. Filmer au contact et refroidir. Fouetter la crème mousseuse et l'ajouter à la pâtissière refroidie.

La dacquoise : 100g de blancs d'œufs à température ambiante, 40g de sucre, 20g de fécule de pomme de terre, 80g de poudre de noisette, 80g de sucre.

Monter les blancs au bec d'oiseau en les serrant avec 40g de sucre. Tamiser éventuellement les poudres (fécule, noisette et sucre) puis mélanger délicatement le tout avec les blancs. Mettre l'appareil dans une poche munie d'une douille de 12mm (ou sans douille). Beurrer un cercle à mousse de 20/22cm, le tapisser de papier cuisson, le poser sur une plaque recouverte aussi de papier cuisson. Pocher la dacquoise en escargot en partant du centre puis pocher ensuite des boules de pâte sur le pourtour du cercle. Cuire à 165°/170° pendant 20/25min. A mi-cuisson on peut éventuellement entrouvrir légèrement la porte du four -comme pour les

macarons- pour évacuer l'humidité résiduelle. Quand le biscuit a refroidi poudrer les bords de sucre glace.

La finition : pocher la pâtissière allégée au fond de la dacquoise. Égoutter et sécher les quartiers de poires sur du papier absorbant, les couper en fines lamelles et les déposer harmonieusement sur la crème et décorer avec quelques noisettes torréfiées.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr