



BISCUITS DE SAVOIE INDIVIDUELS AUX FRUITS DE SAISON



Pour 4 moules à savarin en silicone soit 24 biscuits

Le biscuit : 5 blancs et 4 jaunes d'œufs de ferme, 80g sucre blond de canne, 40g de farine T55 et 40 de féculé de pomme de terre, le zeste d'un citron non traité. Beurre fondu et sucre poudre pour les moules.

Beurrer et sucrer les moules. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Monter les blancs au bec d'oiseau en les serrant avec le sucre. Ajouter les jaunes, continuer à battre 15 secondes. Tamiser la farine et la féculé. Zester le citron sur l'appareil puis incorporer délicatement à la maryse et en 2 ou 3 fois les farines. Mettre l'appareil dans la poche et remplir au $\frac{3}{4}$ les moules. Enfourner 20 à 25 min à vérifier. Démouler sur grille et laisser refroidir.

La compotée de poires : 350g de purée de poires, 10g de sucre, 7g de gélatine poudre 200 bloom et 35g d'eau, 2 ou 3 poires Comice ou Conférence selon la saison (pour obtenir 290g de petits dés crus) 1 citron. Les graines de deux gousses de vanille ou de la pâte de vanille Norehy.

A préparer la veille : dans un petit bol mélanger intimement la gélatine et l'eau pour obtenir la masse gélatine, filmer et réserver au réfrigérateur. Peler et épépiner les poires les couper en petits dés, les réserver dans un cul de poule, les arroser avec le jus de citron, filmer, réserver à température ambiante. Dans une casserole porter à ébullition la purée de poires, la vanille et le sucre. Hors du feu ajouter la masse gélatine, bien la dissoudre, incorporer les dés de poires crus sans le jus. Débarrasser dans un plat, filmer au contact et réserver au réfrigérateur une nuit avant de mettre en poche sans douille.

La chantilly vanille : 350g de crème sublime mascarpone et 50g de crème excellence pro 35% Elle & Vire, 32g de sucre en poudre, les graines de 2 gousses de vanille ou de la pâte de vanille Norehy. Foisonner la crème avec les graines de vanille et le sucre à vitesse moyenne et constante. Attention elle doit rester très onctueuse car elle durcit très vite, bien la surveiller. Mettre en poche avec la douille cannulée. Réserver au frais.

La finition : pocher une belle noix de compotée de poires au centre du biscuit refroidi. Recouvrir avec la chantilly à la vanille. Déguster

