



## Feuilleté aux poires pochées et sa sauce caramel

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La poire avec la rencontre avec le feuilletage, le tout avec l'assemblage de sauce caramel. Hum !

### Ingrédients

- 500g de [pâte feuilletée](#)
- 5 poires William ( 3+2)
- 200g de sucre en poudre pour le sirop
- 1/2 jus de citron
- 1 badiane étoilée
- 1/2 gousse de vanille
- 25cl de crème liquide
- 130g de sucre en poudre pour la sauce caramel
- 70g d'eau pour la sauce caramel



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

**Recette pour: 6 personnes**



© [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

## Réalisation:

**Réaliser une pâte feuilletée** deux jours avant son utilisation. La recette [ici](#) (lien). Réaliser un modèle en carton en utilisant le modèle **téléchargeable ci-dessous**. Le modèle représente une poire. **Étaler votre pâte feuilletée** sur votre plan de travail avec une épaisseur de 8 mm. **Tailler vos modèles en forme de poire** avec un couteau bien coupant et fin. La coupe doit-être propre et sans écrasement de la pâte. Une fois vos modèles taillés dans la pâte feuilletée. **Les disposer sur une plaque à pâtisserie sur une feuille de cuisson** en prenant soin de retourner chaque modèles. **Cela favorisera le développement de la pâte feuilletée**. Disposer votre plaque au réfrigérateur 30 minutes pour bien laisser reposer la pâte et éviter qu'elle ne se rétrécisse lors de la cuisson.

Pendant ce temps, **réaliser un sirop** pour pocher **les poires William** et y mettre une badiane étoilée avec un demi-jus de citron et de l'eau froide. **Éplucher les poires**, les couper en deux et ôter le cœur. Dès l'ébullition du sirop, plonger les poires et les pocher doucement à frémissement. Eviter de faire bouillir le sirop pour voir éclater la chair des poires. Vérifier la cuisson en les piquant à l'aide d'un couteau. **La lame doit rentrer dans la chair des poires sans aucune résistance**. Compter environ 1 heure de cuisson douce. Les égoutter sur une grille et les laisser refroidir. Préchauffer votre four à 210°C. Dans une casserole, verser l'eau et le sucre pour la **réalisation du caramel**. Pendant la cuisson du sucre, sortir du réfrigérateur la plaque sur laquelle se trouvent vos feuilletés. Badigeonnez-les avec un pinceau d'eau froide légèrement et saupoudrer de sucre en poudre. Disposer des timbales ou ramequins sur les quatre côtés de la plaque. La hauteur doit être supérieure à 4 cm. **Moi j'utilise des petits ramequins inox** individuels mis sur les 4 coins de la plaque de cuisson (voir photo). Ensuite poser par-dessus une grille de four. Ce procédé permet d'éviter la déformation de vos feuilletés au moment de cuire. **Ils pousseront droit et le resteront jusqu'à la fin de la cuisson**. Enfourner à four chaud pendant 40 minutes environ. **Chauffer dans une casserole la crème liquide entière** avec une demi gousse de vanille. **Quand votre caramel** est de bonne couleur, verser la crème liquide chaude et bien mélanger au fouet hors du feu. Attention aux éclaboussures, la sauce est très chaude. Remettre sur le feu et cuire doucement 5 minutes. Une fois cette étape réalisée, laisser la casserole avec la sauce caramel sur le coin de votre plan de travail, en mélangeant de temps en temps pour éviter la formation d'une croûte. **Sortir vos feuilletés du four en fin de cuisson**, les laisser refroidir avant de les couper en deux. Couper en lamelle les 6 demi-poires tout en les laissant en forme (voir vidéo et photos). Disposer vos poires dans un plat à four. **Mixez le reste de poires et versez-le dans un bol**. **Passons au dressage**. Mettre dans le four chauffé à 120°C les feuilletés, les poires et chauffer sur un feu doux la sauce caramel.



Réchauffer au four micro-ondes la purée de poires. **Dans les assiettes**, disposer au centre le fond des feuilletés, et y mettre une cuillère à soupe de purée de poire. Déposer dessus les demi-poires à l'aide d'une spatule. Mettre la partie haute du feuilleté sur les poires et la sauce chaude autour de l'assiette. Il est recommandé de manger ce dessert chaud. Pour éviter que la sauce caramel et le feuilleté ne refroidisse trop vite, **mettre vos assiettes dans le four quelques secondes**. Moi je préfère ne pas mettre la sauce caramel sur les poires, car cela risque de trop détremper les feuilletés. En ne mettant rien, cela permet de garder le croustillant du feuilletage. A vous de voir. Vous pouvez décorer vos assiettes de menthe fraîche ou de décors au caramel. **En présentation de dessert à l'assiette**, la seule chose à respecter est de ne pas trop charger votre dessert.

**La poire Williams**, avec son parfum riche en sucre, est juteuse, elle se classe dans la meilleure de sa catégorie. **D'origine asiatique**, elle est **cultivée en Chine** depuis plus de **5000 ans**. La consommation des poires peut se faire toute l'année grâce à ses milliers de variétés. Ce fruit vous apportera des antioxydants et des fibres. Idéale dans les menus diététiques, elle vous apportera moins de 55 calories pour 100 g. **La poire peut se consommer crue, cuite, en dessert**, en entrée salée ou même en accompagnement d'une viande rouge ou blanche.

