



Marbré aux poires

Par vision-plaisir | Le 23/01/2016 |

Marbré aux poires façon délice.

A accompagner avec de la sauce caramel.



Biscuit Savoie :

- 5 jaunes d'œufs
- 100g de sucre semoule
- 5 blancs d'œufs
- 125g de farine
- 25g de sucre en poudre

Crème Anglaise :

- 250g lait
- 3 jaunes œufs
- 80g de sucre en poudre
- 1 feuille de gélatine
- 1 gousse de vanille

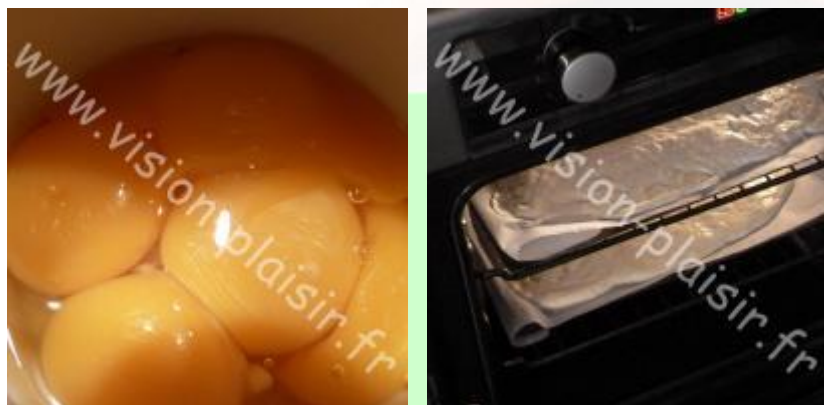
Poires aux sirop 2 boîtes



Réalisation du biscuit de Savoie :

Réalisation du biscuit de Savoie : mélanger les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre en poudre et blanchir. Monter en neige les blancs d'œufs avec 25 g de sucre semoule. Mélanger à la première préparation en versant la farine en pluie à la spatule. Incorporer les blancs en neige sans les casser.

Étaler sur une plaque de cuisson (29 x 40 cm) et cuire au four 180°C pendant environ 15-20 minutes. Laisser refroidir avant l'utilisation.



Réalisation de la crème Anglaise :

Mettre dans de l'eau FROIDE la feuille de gélatine. Chauffer le lait à 80°C maxi avec la vanille. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.

A l'ébullition du lait, verser sur les jaunes et bien mélanger. Remettre la préparation dans la casserole et faire cuire à 75°C maxi (ou à la nappe voir vidéo) en remuant à la spatule en bois. Débarrasser aussitôt dans un saladier dès la fin de la cuisson. Y ajouter la gélatine et remuer de temps en temps pour accélérer le refroidissement.

Il faut que la crème anglaise soit tiède avant de l'utiliser.

Montage du marbré :

Couper une bande de biscuit pour mettre au fond du moule à cake. Verser un peu de crème anglaise dessus puis disposer une couche de poires couper en 3 - 4 . Remettre un peu de crème anglaise et répéter l'opération jusqu'à remplissage complet de la terrine.



Recette de www.vision-plaisir.fr



Mettre au four pendant 20 minutes a 180 °C



Après cuisson mettre un plat plat dessus et quelques chose de lourd dessus (1 kg de sucre) pendant 1 heures ensuite mettre le marbré aux poires au réfrigérateur pendant 24 heures.





Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 10 personnes



PRIX

0.95€ / personne



© 2016 vision-plaisir