



VINCENT DALLET, CHOCOLATIER CRÉATEUR - CHAMPAGNE DE VENOGÉ - VIN DU PARADIS

CONFECTION DES FEUILLETÉS

Abaisser de la pâte feuilletée au rouleau à pâtisserie, afin d'obtenir une épaisseur de 6-7 mm. Laisser reposer 1 h, puis découper des carrés de 9 X 9 cm à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Retourner ces carrés pour éviter qu'ils ne s'ovalisent. Dorer la surface à l'œuf (en évitant toute coulure qui pourrait empêcher la montée correcte du feuilletage). Déposer les carrés sur une plaque. Faire cuire à 180°C, jusqu'à coloration. Faire refroidir et réserver sur grille.

CRÈME "MADAME"

Faire bouillir le lait et la gousse de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre, afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajouter la farine tamisée.

Mélanger énergiquement au fouet.

Verser, hors du feu, ce mélange sur le lait bouillant, mélanger le tout et porter 1 minute à ébullition. Mettre votre crème pâtissière à refroidir dans un plat. Une fois refroidie, réserver au réfrigérateur. Au moment de servir, monter la crème fleurette en chantilly.

Reprendre la crème pâtissière et la travailler au fouet pour obtenir une crème bien onctueuse. Incorporer la chantilly dans la crème pâtissière et mélanger le tout à la Maryse, afin d'avoir une crème « madame » lisse et onctueuse.

POCHAGE DES POIRES

Préparer un sirop en faisant bouillir l'eau, le sucre et les épices.

Peler les poires, en gardant les queues.

Les pocher une quinzaine de minutes, et les laisser 24 h dans ce sirop.

DRESSAGE FINAL

Ce dessert doit être monté au dernier moment. Egoutter les poires, les couper en 2 et retirer le trognon. Emincer les poires dans le sens de la longueur afin de pouvoir les disposer en éventail.

Séparer le feuilleté en deux couches et garnir de crème.

Replacer la couche supérieure, y déposer une demi poire et la saupoudrer de sucre cristal à l'aide d'un chalumeau ou de la grille de votre four. Le caramel devra recouvrir le fruit et couler légèrement sur les côtés du dessert. Servir aussitôt.

CHAMPAGNE DE VENOGÉ - VIN DU PARADIS

Au XIX^e siècle, le vin de Champagne était avant tout un vin de repas, et il avait à la fois une composition principalement de raisins noirs qui lui donnaient plus de corps mais aussi un dosage plus présent, lequel apportait juste la rondeur nécessaire. Le Dry de Venogé ressuscite cette tradition avec cette cuvée originale dosée à 22g/L et un assemblage de

Ingrédients :

RECETTE POUR 4 PERSONNES

CRÈME "MADAME"

250 g de lait entier
1 gousse de Vanille Bourbon
3 jaunes d'œufs
60 g de sucre
35 g de farine
150 g de crème fleurette

POCHAGE DES POIRES

250 g d'eau
250 g de Champagne
500 g de sucre
2 gousses de Vanille
1 bâton de cannelle
1 étoile de Badiane
1 jus d'orange
4 tours de moulin de Poivre de Szechuan
4 poires Comice ou Williams

Contacts:

VINCENT DALLET CHOCOLATIER CRÉATEUR

26, rue Général Leclerc - Epernay / 47, cours JB Langlet - Reims

Tél. 03 26 55 31 08

www.chocolat-vincentdallet.fr ^[2]

CHAMPAGNE DE VENOGÉ

46, avenue de Champagne - 51200 Epernay

Tél. 03 26 53 34 34

www.champagnedevenoge.com ^[3]

très grands crus de Pinot Noir de la montagne de Reims.

Assemblage : 60 % de Pinot Noir, 20 % de Pinot Meunier, 20 % de Chardonnay.

Impression gustative : Arômes de fleurs, baies rouges et de miel sur le palais pour ce Champagne frais et équilibré. Idéal pour ce dessert.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ –
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

En images :



[1]

Source URL: <https://habitsdelumiere.epernay.fr/recette/feuillete-poires-caramelisees-aux-epices-de-noel>

Liens

[1] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/hds_2015_feuillete_poire_caramelise.png?itok=lvn9DMYm

[2] <http://www.chocolat-vincentdallet.fr>

[3] <http://www.champagnedevenoge.com>