



Alice Egger

Les Délices d'Alice, Bulle
1630 Bulle



INGRÉDIENTS

Biscuits à la Cuillère

- 5 jaunes d'oeufs
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 125 g de sucre glace (90 + 35)
- 8 blancs d'œufs

La Belle-Hélène

- 500 gr de Poire à Botzi (AOP)
- 3 c.s. de sucre glace
- 1 c.s. de Eau-de-Vie de poire du Valais (AOP)
- 100 gr de Chocolat 72% cacao

PRÉPARATION

Biscuits à la cuillère

Clarifier les oeufs. Conserver 5 jaunes d'oeufs dans un récipient.

Mélanger les jaunes d'oeufs avec 125 g de sucre en poudre et les blanchir pendant 5 bonnes minutes.

Ajouter la farine tamisée à l'aide d'une passoire fine et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Monter les blancs d'oeufs en neige ferme. Les 8 blancs d'oeufs doivent donner 1/4 de litre précisément. Si besoin est, rajouter ou retirer un oeuf. Ceci dépendra de la taille des oeufs. Les serrer à mi-parcours avec 90 g de sucre glace.

Incorporer 1/3 de cette meringue à la première préparation. Bien mélanger au fouet. Ajouter le restant de meringue et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule type Maryse.

La pâte ainsi obtenue ne peut attendre, il faut s'en servir immédiatement. Remplir une poche à douille munie d'une douille unie de diamètre moyen. Pour cela, on peut utiliser une corne.

Dresser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une

Le Tablier lacté

- 3 oeufs
- 150 gr de sucre glace (en garder 50 de côté)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 225 gr de Mascarpone

feuille de papier sulfurisé ou d'une feuille de cuisson anti-adhérente (coucher tous les biscuits en une seule fois sur 2 ou 3 plaques).

Saupoudrer avec les 35 g de sucre glace restants. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C, pendant 14 minutes environ. Au terme de la cuisson, lorsque les biscuits sont gonflés et colorés...

La Belle-Hélène

Peler les poires.

Cuire les poires avec le sucre glace et l'Eau-de-Vie jusqu'à l'obtention d'un sirop.

Ajouter les carrés de chocolat.

Au besoin ajouter un peu de lait avec de la fécule afin d'épaissir le jus. Réserver.

Le Tablier lacté

Séparer les blancs des jaunes. Monter en neige les blancs d'oeufs et incorporer les 50 gr de sucre glace jusqu'à obtenir un meringuage. Mélanger les jaunes avec 100 g de sucre glace et le sucre vanillé et les blanchir pendant 5 bonnes minutes.

Incorporer le mascarpone au mélange jaune-sucre délicatement à la spatule. Mélanger les 2 appareils et réserver au frais.

Montage de la verrine

Déposer au fond des verrines, des morceaux de biscuits à la Cuillère. Nappez-les de sirop de chocolat Garnir avec des quartiers de poires Terminer votre montage avec le tablier lacté !

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

