Coque de Chocolat, Crèmes Légères à la Poire Williamine



Eric Jan



Restaurant Le Sonalon
1936 Verbier

Eric Jan, chef étoilé, a entre autre exercé son talent au « Château de Curzay », près de Poitiers en France, puis au « Chalet d'Adrien » à Verbier, deux établissements prestigieux authentifiés « Relais & Châteaux ». Il a également tenu le restaurant « Le Cristal » aux Ruinettes à Verbier, offrant à ses hôtes une cuisine gastronomique et authentique.
Aujourd'hui, toujours dans la même station, il a repris le Restaurant le Sonalon, désirant lui apporter une inventivité et une finesse empreintes du terroir du cœur des Alpes Valaisannes.
www.sonalon.ch

INGRÉDIENTS

Pour 9 personnes

Crème Brûlée à la Vanille

Crème liquide 250 gr
Lait 175 gr
Jaune d'œuf 60 gr
Sucre semoule 80 gr
Feuille de gélatine 3 pièces
Gousse de vanille 2 pièces

Gelée à la Poire

Pulpe de poire surgelée 825 gr
Williamine Douce 55 gr
Sucre roux 50 gr

PRÉPARATION

1er appareil : Crème Brûlée à la Vanille

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Mettre la crème et le lait à chauffer. Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre, les incorporer à la crème et au lait. Cuire jusqu'à 80° sans arrêter de remuer. Incorporer la gélatine et verser dans des moules en silicone correspondant au diamètre de la coque en chocolat. Caraméliser au sucre roux et réserver au froid.

2ème appareil : Gelée à la Poire

Ramollir la gélatine comme précédemment. Mettre à chauffer la purée, le sucre et le sirop pour diluer le tout. Laisser reposer et incorporer la williamine et la gélatine. La gélatine se dissous dans l'appareil à une température idéale de 60°. Mettre au froid.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Coque de Chocolat, Crèmes Légères à la Poire Williamine

Sirop de poire 50 gr
Feuille de gélatine 7 feuilles

Bavarois à la Vanille

Crème liquide 85 gr
Jaune d'œuf 20 gr
Sucre semoule 5 gr
Gousse de vanille ½ pièce
Gelée dessert 12 gr
Crème fleurette 180 gr

Emulsion de Poire Williamine

Crème fleurette 110 gr
Bonbon Dragibus Haribo 60 gr
Feuille de gélatine 1 pièce

Daquoise

Blanc d'œuf 350 gr
Sucre glace 350 gr
Poudre d'amande 350 gr
Farine 35 gr
Sucre semoule 125 gr

3ème appareil : Bavarois à la Vanille

Réaliser une crème anglaise puis ajouter la gelée dessert. Monter la crème fleurette et faire le mélange à 25° sans trop agiter.

4ème appareil : Emulsion de Poire Williamine

Ramollir la gélatine. Chauffer la crème, verser les bonbons et mixer le tout. Débarrasser et incorporer la gélatine.

5ème appareil : Daquoise

Monter les blancs. Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre glace et la poudre d'amande. Serrer les blancs avec le sucre et mélanger délicatement avec le mélange farine. Etaler sur une plaque. Cuisson 170° pendant 15 mn. Après refroidissement, tailler des ronds de la taille de la coque en chocolat.

Cette recette alterne 5 appareils superposés dans une coque de chocolat. La texture et les parfums différents et complémentaires donnent une note originale et de saison.

Restaurant Le Sonalon
Route de la Marlène 110
1936 Verbier
T+41 27 565 35 30 (dès le 15.10.2012)
www.sonalon.ch

Réouverture à la mi-novembre 2012

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE