



## 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

