

## Cyrille Zen

### Poires vin rouge-épices, fourme d'Ambert, caramel de betteraves et crumble de grattons

#### Pour 20 personnes

#### Poires au vin rouge :

¼ de vin rouge d'Auvergne  
4 poires Williams  
100g de sucre semoule  
1 bâton de vanille  
1 clou de girofle  
1 bâton de cannelle  
2 tranches de citron  
200g de Fourme d'Ambert  
100g de crème liquide entière  
2 feuilles de gélatine et 1g d'agar agar  
1 betterave chiogia  
1 betterave jaune

#### Caramel de betteraves rouges

100g de sucre semoule  
1 betterave rouge  
2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès.  
2 cuillères à soupe d'eau

#### Crumble de grattons

100g de grattons de porc salés  
100g de chapelure brune

Faire réduire ¼ de vin rouge avec 100g de sucre, le bâton de vanille, le clou de girofle, le bâton de cannelle et les 2 tranches de citron.

Éplucher les 4 poires et les rajouter dans le vin et continuer la cuisson jusqu'à la compote.

Retirer la vanille (après avoir récupéré les graines), le clou de girofle, la cannelle et le citron. Mixer l'ensemble et le mettre à refroidir.

Mixer les 200g de Fourme d'Ambert avec la crème et les feuilles de gélatine lavées et fondues.

Mettre à cuire jusqu'au caramel 100g de sucre avec l'eau. Déglacer et stopper la cuisson avec le vinaigre de Xérès. Faire des billes de poires et les tremper dans le caramel comme des pommes d'amour.

Pour le crumble de grattons, mixer les deux éléments pour obtenir une poudre fine.

Dressage.

La Bergerie de Sarpoil  
Sarpoil 63490 St-Jean-en-Val  
T +33 4 73 71 02 54

[www.labergeriedesarpoil.com](http://www.labergeriedesarpoil.com)



La Bergerie de Sarpoil  
63490 St-Jean-en-Val (Auvergne)