



MITONNÉE DE POIRES CARAMELISÉES AUX ÉPICES DOUCES, ROQUEFORT ET CAMEL PASSION

Ingrédients pour 4 personnes

2 pièces de poire en dés rôties et caramélisées aux 4 épices

Mousseux crémeux roquefort, vanille et pistache

- 150 gr de crème pâtissière
- 50 gr de mascarpone
- 50 gr de roquefort

Cake éponge pistache

- 100 gr de pâte de pistache
- 90 gr de sucre
- 100 gr de jaunes
- 150 gr de blancs
- 13 gr de farine

Finition et dressage

- Caramel passion
- 8 morceaux de roquefort
- 30 gr de graines de grenade
- 30 gr de meringue noisette
- 30 gr de praline rose



Progression de la recette :

Mousseux crémeux roquefort :

Mixer le mascarpone avec le roquefort, puis incorporer la crème pâtissière. Réserver.

Sponge Cake :

Mixer tous les ingrédients. Mettre le mélange dans un siphon, gazer. Puis siphonner le mélange dans des gobelets en plastique. Cuire 30 secondes au micro-onde. Réservez.

Finition de dressage :

Dans un bol disposer les poires caramélisées, ajouter le crémeux de fromage, le caramel passion et le sponge cake pistache. Pour finir, ajouter deux morceaux de roquefort, les meringues noisette et les pralines roses concassées.

CONSEIL DE FRÉDÉRIC KAISER

ACCORDS Quand on pense à Poire et Roquefort, on pense au Sauternes. Dans un autre registre avec un peu moins de sucre, le Poiré est un partenaire idéal pour cette préparation.

PRÉSENTATION

Un dessert gourmand à présenter à l'assiette, sur un buffet, lors d'un brunch ou même lors d'une afternoon tea. À présenter dans un bol ou dans une assiette creuse afin de pouvoir disposer tous les éléments qui composent ce dessert.



Chef Michel ROTH
Hôtel Président Wilson – Restaurant Bayview
Quai du Président Wilson, 47
1201 Genève - Suisse