

Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)

Le pain perdu est une recette d'enfance qui revient au goût du jour et on le retrouve à la carte de beaucoup de restaurants. Celui-ci, particulièrement gourmand, est une recette du chef Philippe Conticini réalisé sans sucre ajouté grâce à une réduction de jus de pommes qui fait office de caramel. J'y ai ajouté une poire très moelleuse, cuite basse température, pour amener une pointe de fraîcheur.



Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver [ici](#):



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisneur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- une cuillère parisienne



OXO Good Grips – Cuillère à pomme parisienne double - Cuillère à melon en inox - Noir ,16ounce

Ingrédients pour 4 personnes

- deux poires : ne les choisissez pas trop mûres mais plutôt encore dures
- un pincée de cardamome (épice que vous trouverez dans votre super marché)
- une cuillère à café de sucre
- un litre de jus de pomme
- 700 ml de lait demi écrémé
- 300 ml de crème fraîche liquide entière
- un bouchon d'extrait de vanille
- un œuf
- une baguette coupée en tranches de 2,5 cm
- beurre
- des éclats de chocolat

Préparation

- Épluchez les poires et évidez le centre (la partie avec les pépins) à l'aide d'une cuillère parisienne.



Épluchez les poires et évidez le centre

- Mettez les poires sous vide avec une cuillère à café de sucre et la cardamome. Faites cuire les poires au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 83° pendant 1 heure. Réservez.



Mettez les poires sous vide avec une noix de beurre et la cardamome

- Pendant ce temps versez le litre de jus de pommes dans une casserole et faire réduire à feu moyen jusqu'à ce que le jus se transforme en caramel liquide (environ 20 minutes). Réservez.



Faites réduire le jus de pomme

- Puis hors feu versez le lait et la crème et faites également réduire jusqu'à avoir la consistance d'une crème anglaise nappante. Laissez retomber à température ambiante.



Faites réduire la crème et le lait

- Ajoutez-y l'œuf, deux cuillérées à soupe de caramel de pomme et le bouchon d'extrait de vanille. Mélangez bien.



Ajoutez-y l'œuf et le bouchon d'extrait de vanille

- Coupez le pain en tranches de 2,5 cm d'épaisseur et plongez-les dans ce mélange pendant deux à trois minutes de chaque côté.



Plongez le pain dans la
réduction crème lait

- Faites fondre une belle noix de beurre dans une poêle et faites colorer le pain des deux côtés.



Faites colorer le pain

Dressage

- Posez une demi poire dans l'assiette accompagnée de deux tranches de pain. Puis ajoutez une cuillère de caramel restant et saupoudrez d'éclats de chocolat.



Poire basse température et son pain perdu au caramel de pomme (recette basse température)