

Poires au vin rouge et framboises (recette basse température)

Une recette automnale qui va sublimer la poire grâce à la basse température... Il ne reste plus qu'à se régaler!



Poires au vin rouge et framboises (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

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez ici.

Matériel

- une cuillère parisienne pour évider vos poires. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



3 claveles 4801 - Cuillère Parisienne Double, 22/30 mm

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



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 en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiser 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

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 poires Conférence par trop mûres
- 100 g de framboises fraîches ou surgelées
- 200 g de vin rouge (Saumur Champigny)
- 5 g de feuilles de menthe fraîche
- 50 g de sucre en poudre
- une cuillère à soupe d'épices à vin chaud
- le zeste d'une mandarine
- cannelle (quantité selon votre goût)

Pour le sucre à la menthe

- 40 g de sucre en poudre
- 10 g de feuille de menthe fraîche que vous aurez laisser sécher pendant une semaine à température ambiante

Et de la glace vanille pour le dressage...

Préparation

- Mixez 40 g de sucre et 10 g de feuilles de menthe séchées. Réservez.



Mixez le sucre et la menthe

- Mixez le vin rouge, les framboises, 5 g de feuilles de menthe, 50 g de sucre et les épices à vin chaud. Zestez la mandarine dans le mélange ainsi qu'un peu de cannelle. Puis versez le tout dans une casserole et laissez réduire de moitié. Filtrez et laissez refroidir. Si vous n'avez pas de machine à mettre sous vide qui n'aspire pas les liquides, congelez ce mélange avant de le mettre sous vide avec les poires: cela évitera à votre machine d'aspirer le liquide.



Laissez réduire la gastrique

- Pelez les poires, coupez-les en deux et ôtez-en le cœur avec une cuillère parisienne. Puis coupez encore les moitiés en deux.



Préparez les poires

- Mettez les poires sous vide avec le mélange filtré de vin et framboise congelé ou non selon le type de sous videuse que vous avez. Cuisez-les au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure.



Mettez les poires sous vide

Dressage

- Faites un trait de jus de cuisson des poires dans l'assiette. Déposez trois quarts de poires dans l'assiette et saupoudrez de sucre à la menthe. Puis faire des petites boules de glace avec votre cuillère parisienne et disposez-les dans l'assiette.



Poires au vin rouge et framboises (recette basse température)