

Merveilleuses Poires au romarin

Le romarin est une plante que l'on utilise peu en cuisine et c'est bien dommage. Il amène une saveur très douce et subtile qui se marie particulièrement bien avec tous les fruits: j'aime beaucoup l'utiliser en pâtisserie. Voici donc un de mes desserts maison, facile à réaliser qui va vous enchanter: mes Merveilleuses Poires au romarin.



Merveilleuses Poires au romarin

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les meringues: vous allez en préparer beaucoup plus que vous n'en aurez besoin pour la recette mais elles se conservent des mois à température ambiante dans une boîte

hermétique ...

- 70 g de blancs d'œuf
- 70 g de sucre semoule
- 70 g de sucre glace tamisé

Pour la chantilly au romarin: il vaut mieux commencer à la préparer la veille. En infusant le romarin dans la crème préalablement chauffée vous aurez ainsi une chantilly bien plus parfumée

- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 2 branches grandes de romarin frais
- 60 g de mascarpone
- une cuillerée à soupe de sirop de cuisson des poires

Pour les poires

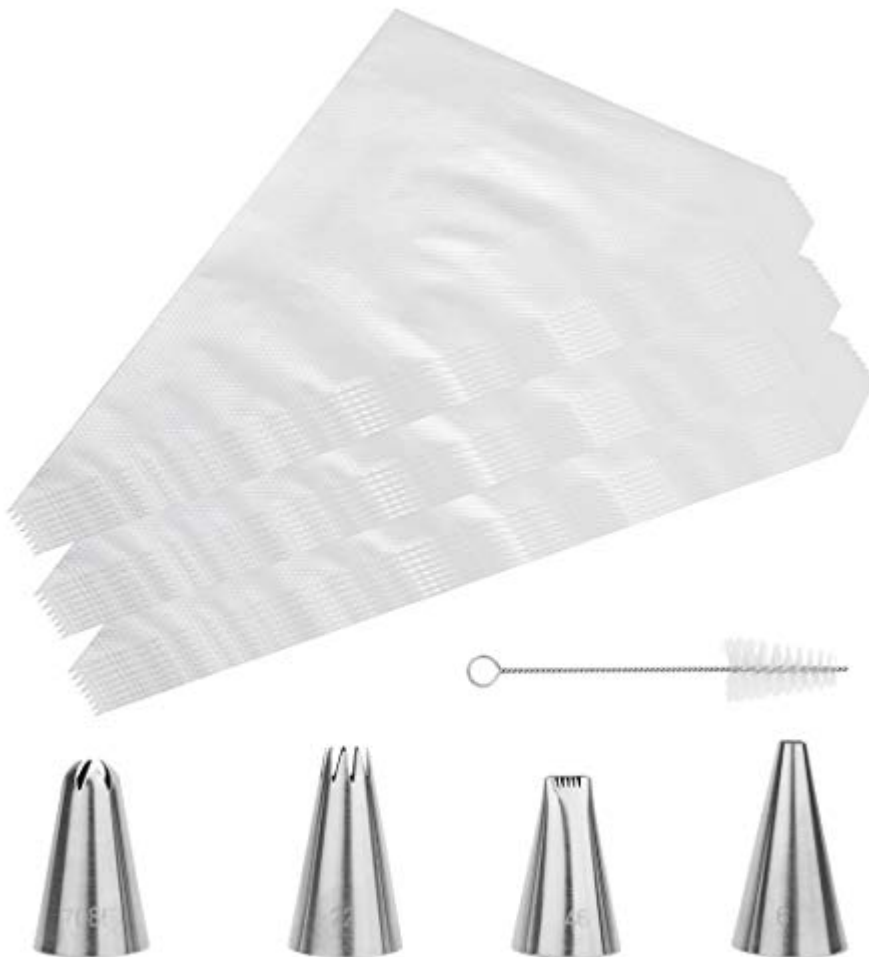
- 6 poires bien fermes: si vous utilisez des poires déjà bien mûres elles vont se déliter à la cuisson
- 200 g d'eau
- 100 g de vinaigre blanc fruité ou encore mieux, du vinaigre fruité au calamansi: c'est une variété de citron, plus doux et plus parfumé que le citron classique: les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#). Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo (Vom Fass, rue François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter! En France il existe deux magasins, un à Périgeux et un à Lyon.

- 400 g de sucre
- 3 grandes branches de romarin

Et deux carrés de chocolat à râper sur vos verrines (ou du cacao en poudre) pour le dressage.

Matériel

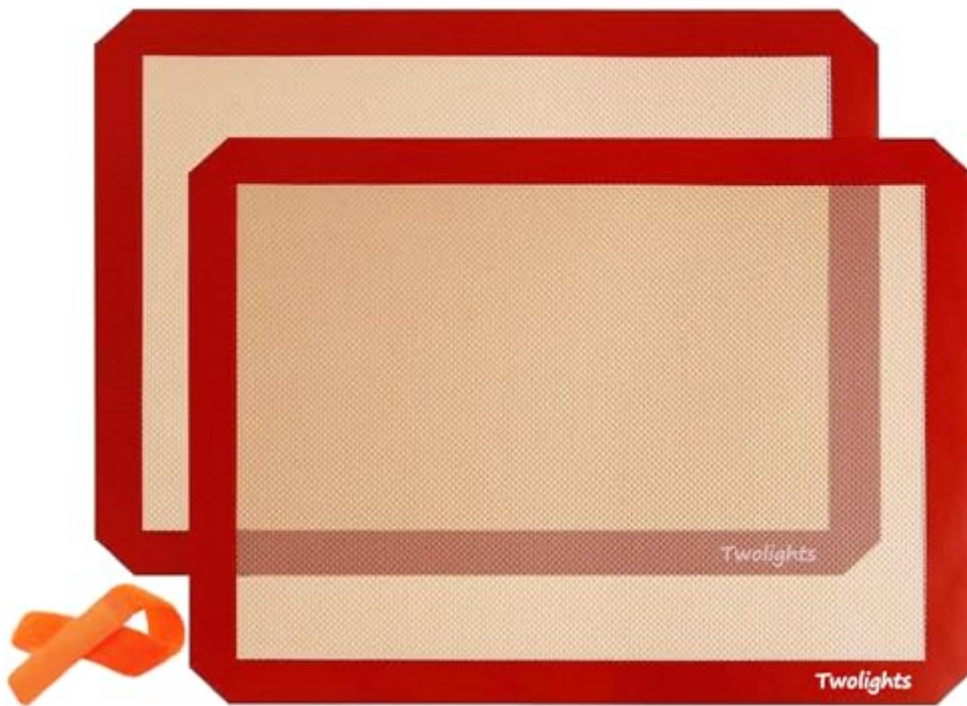
- une poche à douille: utilisez des poches à douille jetables. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Tompig Lot de 100 Grandes Poches à Douille Jetables avec 4 Douilles en Acier Inoxydable Extra épais Strong pour Douilles à Pâtisserie et Pâtisserie de Gâteaux Fondants et Cupcakes (Blanc)

- un silpat (toile anti adhésive pour la cuisson). Vous

pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Tapis de Cuisson en Silicone 2 Pièces Sans BPA Anti-Adhérent
Toile Feuille de Cuisson Pâtisserie Twolights(40 * 30cm)

Préparation

- La veille faites chauffer la crème avec les branches de romarin.



Faites chauffer la crème
avec le romarin

- Dès le début de l'ébullition , retirez du feu et filmez

la casserole avec du film alimentaire. Laissez retomber en température et mettez au frais pour la nuit.



Filmez la casserole

- Pour les meringues: battez vos blancs d'œuf avec le sucre en poudre: incorporez le sucre en trois fois à partir du moment où vos œufs commencent à mousser.



Battez les blancs d'œuf

- Tamisez le sucre glace et ajoutez-le délicatement aux blancs d'œufs à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement
le sucre glace tamisé

- Remplissez votre poche à douille et pochez des petites meringues sur votre plaque recouverte de papier cuisson ou d'un revêtement anti adhésif type Silpat (meringues de 2 cm de diamètre). Cuire à 80° pendant 2 heures.



Pochez vos meringues

- Préparez vos poires: pelez-les et évidez le centre. N'hésitez pas à les frotter avec un demi citron pour éviter qu'elles ne noircissent.



Pelez et évidez les poires

- Préparez le sirop en faisant chauffer à ébullition l'eau, le sucre, le vinaigre et le romarin. Quand l'ébullition est obtenue placez-y les poires et continuez la cuisson à petit feu à couvert pendant 10 à 15 minutes.



Faites cuire les poires

- Préparez la chantilly en fouettant la crème infusée au romarin que vous avez réservée au frigo avec le mascarpone et une cuillerée à soupe **refroidie** du sirop de cuisson de poires. Mettez la chantilly dans une poche à douille. Réservez au frais.



Fouettez la crème fraîche liquide en chantilly

- Découpez les poires en tout petits dés.



Découpez les poires en tout petits dés

- Écrasez grossièrement plusieurs meringues (comptez environ 6 meringues par verrine)



Écrasez plusieurs meringues

Dressage

- Disposez une couche de dés de poires, une couche de meringues écrasées et pochez un peu de chantilly. Renouvelez l'opération en terminant par un joli dôme de chantilly. Râpez un peu de chocolat par dessus ou saupoudrez de cacao.



Râpez un peu de chocolat

- Terminez en disposant une petite meringue sur le dessus.



Merveilleuses Poires au
romarin

Un dessert hyper gourmand...tout en élégance.



Crème à l'orange

Un dessert pour ces belles journées ensoleillées, très facile à faire avec des ingrédients facile à trouver, rien que pour nous remonter le moral ! Voici de délicieuses crèmes à l'orange...



Crème à l'orange

Ingrédient pour 7 ramequins

- 500 ml de lait entier

- 4 œufs
- 130 g d'une excellente confiture d'orange ou de mandarine. Je vous conseille celle de la marque Florian: pour en trouver cliquez [ici](#).
- 5 cl de Mandarine Napoléon: la Mandarine Napoléon est une marque de liqueur de fruit à 38° à base de mandarines d'Andalousie et d'eau-de-vie issue d'une recette datant du XIX^e siècle. Si ne désirez pas mettre d'alcool remplacez-le simplement pas du jus d'orange et le zeste d'une orange.
- 3 oranges fraîches

Matériel

- des ramequins



Duralex - Pack de 4 Ramequins à four 10Cm Ovenchef

- une râpe Microplane: c'est la reine des zesteurs...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Préparation

- Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant les 4 œufs avec la confiture.



Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant les 4 œufs avec la confiture

- Faites chauffer le lait et ajoutez -le au mélange précédent. Ajoutez également la Mandarine Napoléon (ou le jus et le zeste d'orange).



Faites chauffer le lait

- Versez dans vos ramequins et enfournez au bain marie à 180° pendant 30 mn (l'eau du bain marie doit déjà être chaude quand vous y déposez les ramequins).



Versez dans vos ramequins

- Pendant ce temps prélevez les suprêmes de 2 oranges. Réservez.



Prélevez les suprêmes

Dressage

- A la sortie du four ôtez les crèmes du bain marie et laissez un peu refroidir. Décorez avec les suprêmes d'orange sur les crèmes. J'aime servir ces crèmes légèrement tièdes car les arômes en sont magnifiés...



Crème à l'orange



Crème à l'orange

Verrine de gelée citron verveine aux fruits rouges

Aujourd'hui je vous propose un dessert bien agréable pour l'été. Les fruits rouges se marient parfaitement avec la gelée de citron et la douceur du yaourt. Tout cela fait une verrine bien agréable et rafraîchissante en fin de repas.

Aucune difficulté dans ce dessert: il vous faut juste préparer la gelée de citron la veille. J'en ai toujours dans mon frigo car elle sublime vos yaourts, glace vos tartes d'une gelée transparente beaucoup plus pepsy que la gelée de coing, accompagne sublimement un cake, une brioche ainsi que vos

tartines du petit déjeuner...



grédients :

- un pot de 250 ml de gelée de citron. Pour la recette de la gelée cliquez **ici**.
- des fruits rouges: framboises, fraises des bois, mures, groseilles...
- un bon yaourt maison à la vanille
- de très bons corn-flakes bien croquants
- quelques tranches de cake nature





- Coupez le cake en tranches. Détaillez à l'aide d'un emporte pièce des rondelles de cake du même diamètre que la base de vos verrines.



- Déposez une rondelle de cake au fond de chaque verrine.



- Faites réchauffer la gelée de manière à la rendre liquide (au micro onde par exemple). Versez en sur les rondelles de cake.



- Attendez quelques minutes que la gelée retombe en température (mais sans trop figer) puis déposez des fruits rouges dans chaque verrine. Mettez le tout au frais en attendant que la gelée fige à nouveau.



- Au moment de servir déposez une cuillerée de yaourt et saupoudrez de cornflakes. Et voilà un dessert facile à réaliser!

