

Carpaccio de poire pochée au chocolat et Brugge Dentelle

Ingredienten:

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 gousse de vanille
- 800 ml d'eau
- 270 g de sucre
- 75 ml de liqueur de poire (type Poire William)
- 4 poires doyenné du comice
- 4 c à s d'amandes effilées
- 2 c à s de sucre cristallisé
- 1 paquet de Brugge Dentelle (150 g)
- 50 g de chocolat noir
- Quelques feuilles de citronnelle

Préparation:

1. Ouvrez la gousse de vanille dans la longueur, récupérez les graines et ajoutez-les dans une casserole avec l'eau, le sucre, la liqueur et la gousse de vanille. Faites chauffer jusqu'à ébullition en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Épluchez les poires et déposez-les dans le sirop. Faites-les pocher dans le liquide bouillonnant pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient cuites (testez avec une pointe de couteau). Sortez les poires et laissez-les refroidir. Conservez le sirop.
3. Grillez les amandes effilées à sec dans une poêle à feu moyen. Quand elles commencent à dorer, ajoutez le sucre et laissez caraméliser jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Déposez-les sur une assiette couverte de papier de cuis-son et laissez refroidir.
4. Retirez les extrémités des poires et tranchez-les finement.
5. Répartissez sur quatre assiettes. Nappez d'un peu de sirop de pochage.
6. Découpez le Brugge Dentelle en petits morceaux que vous éparpillez sur les poires. Râpez un peu de chocolat noir par-dessus, décorez d'amandes caramélisées et de quelques feuilles de citronnelle.

Les étapes 1 à 4 peuvent se préparer à l'avance.

Bon appétit !

4 personen

40 min

Dessert

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/carpaccio-de-poire-pochee-au-chocolat-et-brugge-dentelle>