

POIRE POCHEE AU COQUELICOT DE THOARD, MOELLEUX ET TUILE AUX POIS CHICHES DE REDORTIERS, ARGOUSIER DU CLARET

Ingrédients 2 personnes:

2 poires de Volonne de Mr Richaud,
Une bouteille de sirop coquelicot/cannelle de Thoard
150 g farine de pois chiches de Redortiers
(100g moelleux+50g tuile),
1 œuf du Verdon,
Pâte de fruit d'Argousiers du Claret,
80 g de beurre (50g moelleux+ 30g pommade tuile),
50 g de sucre,
20 ml huile olive du Pays Dignois,
50 ml lait d'amandes,
50 g de pralin,
50 g de miel de lavande des AHP,
30g de blanc d'œuf,
30g de sucre glace.



1.Pochage des poires : Epluchez vos poires. Dans une casserole, mettre la moitié du sirop de coquelicot avec 30 cl d'eau, portez à ébullitions et mettre les poires à pocher durant 30 min à feu doux. Laissez dans le sirop. Réservez.

2.Préparation du moelleux :

Mélangez 100g de farine de pois chiche, 50g de sucre. Ajoutez 50g de miel de lavande, 20ml d'huile d'olive, 50ml de lait d'amandes. Ajoutez le pralin et mélangez. Mettre la pâte dans des petits moules ou emporte pièces et enfournez à 180° pour 30mn (cuisson ok = pointe couteau sèche) Démoulez une fois refroidi et coupez le dessus avec un couteau pour rendre le dessus plat. Réservez.

3.Préparation du biscuit tuile :

Mélangez au fouet le blanc d'œuf avec la farine de pois chiches et le sucre glace. Incorporez en plusieurs fois le beurre pommade et mélangez. Étalez sur un silpat ou papier sulfurisé avec l'aide d'une spatule la pâte. Une fois étalé uniformément, cuire les tuiles environ 3-4 minutes à 180°. Dès la sortie du four, enrroulez la tuile autour d'un verre ou emporte pièce et réservez.

4.Dressage :

Dans une assiette creuse, mettre le moelleux au centre. Posez la poire pochée au dessus du moelleux et mettre autour de la poire, la tuile aux pois chiche. Coupez des bâtonnets de pâte d'Argousier et disposez-les sur la poire. Finir avec 2 cuillères à soupe de sirop de cannelle autour du moelleux.

Bonne dégustation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site
<http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les derniers lundi de chaque mois en collaboration avec
l'Etal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info

Fiche recette



Radio sur 99.3 Fm



Quotidien et Site

