

LA POIRE HÉLÈNE DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/poire-helene/>

Une gourmandise intemporelle, la Poire Belle-Hélène : un dessert raffiné qui allie la douceur de la poire, le croquant des amandes et la richesse du chocolat fondant

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert À L'Assiette, Dessert,

Ingrédients

Pour 4 poires

*Sirop de pochage

300 grammes de Sucre

600 grammes d'Eau 60 Centilitres/600 Millilitres

*Paires

4 Paires

*Sauce

40 grammes d'Eau 4 Centilitres/40 Millilitres

80 grammes de Chocolat Noir

20 grammes de Sucre

40 grammes de Crème Liquide Entière 3,64 Centilitres/36,36 Millilitres

*Le reste

de la Glace à la Vanille Pour la recette, voir ICI

des Amandes éfilées

Pour 4 poires

*Sirop de pochage

150 grammes de Sucre

300 grammes d'Eau 30 Centilitres/300 Millilitres

*Paires

2 Paires

*Sauce

20 grammes d'Eau 2 Centilitres/20 Millilitres

40 grammes de Chocolat Noir

LA POIRE HÉLÈNE DE PIERRE HERMÉ

10 grammes de Sucre

20 grammes de Crème Liquide Entière 1,82 Centilitre/18,18 Millilitres

*Le reste

de la Glace à la Vanille Pour la recette, voir ICI

des Amandes éfilées

Pour 6 poires

*Sirop de pochage

450 grammes de Sucre

900 grammes d'Eau 90 Centilitres/900 Millilitres

*Paires

6 Paires

*Sauce

60 grammes d'Eau 6 Centilitres/60 Millilitres

120 grammes de Chocolat Noir

30 grammes de Sucre

60 grammes de Crème Liquide Entière 5,45 Centilitres/54,55 Millilitres

*Le reste

de la Glace à la Vanille Pour la recette, voir ICI

des Amandes éfilées

Pour 8 poires

*Sirop de pochage

600 grammes de Sucre

1,2 kilogramme d'Eau 120 Centilitres/1,2 Litre

*Paires

8 Paires

*Sauce

80 grammes d'Eau 8 Centilitres/80 Millilitres

160 grammes de Chocolat Noir

40 grammes de Sucre

80 grammes de Crème Liquide Entière 7,27 Centilitres/72,73 Millilitres

*Le reste

de la Glace à la Vanille Pour la recette, voir ICI

des Amandes éfilées

Instructions

1. Peler les Paires (4), en conservant les queues
2. Pour le sirop, il suffit de porter à ébullition le Sucre (300 g) et l'Eau (600 g ou 60 Centilitres/600 Millilitres) en casserole

LA POIRE HÉLÈNE DE PIERRE HERMÉ

3. Baisser le feu et y plonger les Poires (4)
4. Le temps de cuisson dépend de vos poires. Si elles sont déjà tendres au moment de les plonger, il vous fera peu de temps. Dans mon cas, les poires étaient assez fermes, et j'ai du cuire pendant 45 minutes. Pour savoir si les poires sont pochées, percer avec un couteau fin
5. Une fois pochées, les poires doivent être placées sur une grille, à faire refroidir, puis placer au frais

La sauce

6. Pour la sauce, faire bouillir l'Eau (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres), verser sur le Chocolat Noir (80 g)
7. Ajouter le Sucre (20 g), remuer
8. Verser la Crème Liquide Entière (40 g ou 3,64 Centilitres/36,36 Millilitres) et remuer
9. Au moment de dresser à l'assiette, couper la base de la poire (afin qu'elle tienne sur l'assiette)
10. Napper les poires de la sauce chaude
11. Déposer des Amandes éfilées et une boule de Glace à la Vanille