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
*Poires
4 Poires
*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 éffilées

Pour 4 poires
*Sirop de pochage
150 grammes de Sucre
300 grammes d'Eau 30 Centilitres/300 Millilitres
*Poires
2 Poires
*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 éffilées

Pour 6 poires
*Sirop de pochage
450 grammes de Sucre
900 grammes d'Eau 90 Centilitres/900 Millilitres
*Poires
6 Poires
*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 éffilées

Pour 8 poires
*Sirop de pochage
600 grammes de Sucre
1,2 kilogramme d'Eau 120 Centilitres/1,2 Litre
*Poires
8 Poires
*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 éffilées

Instructions

1. Peler les Poires (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. Vous vous etonnez peut-être qu'on verse de l'eau chaude puis de la creme. La raison est que si vous ne versez que de la creme chaude, il y a risque de grainage. La sauce va grainer et ne sera pas agréable ni à regarder, ni à savourer. Avec cette méthode, la sauce reste lisse et onctueuse !
10. Au moment de dresser à l'assiette, couper la base de la poire (afin qu'elle tienne sur l'assiette)
11. Napper les poires de la sauce chaude
12. Déposer des Amandes éffilées et une boule de Glace à la Vanille