

CONCOURS DE LA MEILLEURE RECETTE DE PLAT AOP-IGP VALAISAN POUR LA CUISINE COLLECTIVE

Dessert autour de la Williamine, du pain de seigle et de la poire William

INGRÉDIENTS ET RECETTE POUR 4 ASSIETTES

Cookie au pain de seigle

30 gr de chocolat noir

30 gr de pain de seigle

30 gr de beurre

1 œuf

20 gr de sucre

Recette :

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
2. Mixer finement le pain de seigle et préchauffer le four à 190 degrés.
3. Blanchir les œufs avec le sucre, puis ajouter le seigle et le chocolat fondu.
4. Une fois le mélange homogène, placer la masse dans une poche à douille.
5. Dresser sur une plaque de cuisson des ronds de la taille de macarons.
6. Enfourner 10 minutes.

Mousse chocolat blanc et Williamine

200 gr de chocolat blanc

2 œufs

15 gr de sucre

2,5 dl de crème 35%

Recette :

1. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

2. Battre en mousse les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Laisser tiédir le chocolat et l'incorporer délicatement aux jaunes d'œufs. Laisser refroidir.
3. Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés, puis la crème battue avec la Williamine, à la préparation au chocolat.
4. Couvrir et placer au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Sorbet poire William

50 cl d'eau

4 poires William

½ citron

1 gousse de vanille

250 gr de sucre

2cs de Williamine

Recette :

1. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole avec la demi-gousse de vanille fendue en deux. Faire ensuite chauffer à feu doux. Laisser frémir 2 minutes après l'ébullition. Retirer du feu et couvrir, laisser alors infuser avec la vanille jusqu'au complet refroidissement.
2. Pendant ce temps, éplucher les poires, retirer le cœur et les pépins, et couper en quartiers pour les passer au mixeur avec le jus de citron. Mélanger la fine purée de fruits avec le sirop refroidi (après en avoir retiré la vanille). Parfumer avec la liqueur de poire.
3. Verser la préparation dans une sorbetière et faire prendre au congélateur le temps nécessaire.

Compotée de poire William

3 poires William

20 gr de beurre

3 cs de sucre

1 gousse de vanille

2-3 branche de thym

Recette :

1. Couper les poires en petits dés réguliers.
2. Faire suer les poires dans le beurre, puis ajouter le sucre, la vanille et le thym.
3. Cuire à couvert jusqu'à ce que les poires soient cuites comme souhaité.

Tuile en forme de poire

25 g de beurre pommade

40 g de farine de seigle

1 pincée de sel

50 g blancs d'œufs

Recette :

1. Préchauffer le four à 150°C.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients pour former une pâte lisse.
3. Verser dans un moule en forme de poire. Bien lisser et racler le dessus à l'aide d'une petite spatule coudée.
4. Enfourner pendant 9 à 12 minutes jusqu'à belle coloration. Lorsque les tuiles sont cuites, elles se soulèvent légèrement du moule.

Pour le dressage :

Déposer la compote de poires légèrement sur le côté, avec un emporte-pièce de préférence en forme de poire.

Puis à l'aide d'une cuillère, former une quenelle de mousse pour ensuite la déposer dans l'assiette à côté de la compotée de poire.

Ensuite, prendre le biscuit, le déposer sur le côté entre les deux préparations et rajouter dessus la boule de sorbet poire.

Pour finir, déposer la tuile sur le dessus.