



**Gelée d'eau à l'hibiscus, poire confite au miel  
Sorbet poire noirci de vanille, crémeux parfumé au gingembre**

Recette pour 4 personnes

**Ingédients**

- ½ L d'eau minérale 6 poires
- 1 citron
- 2 gousses de vanille
- 15 g d'hibiscus
- 20 g de gingembre
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 55 g de farine
- 500 g de lait
- 50 g de miel

**Pour la poire**

1. Centrifugez la moitié des poires, filtrez le jus, ajoutez le jus de citron, 50 g de sucre, les gousses de vanille fendues en deux, puis mixez le tout.
2. Congelez ensuite le sorbet.

## Pour le crémeux

1. Portez à ébullition le lait avec les 50 g de sucre restant ainsi que le gingembre. Mélangez le restant du sucre avec les jaunes d'œuf, fouettez puis ajoutez la farine. Remuez de nouveau.
2. Versez le lait chaud puis cuire à ébullition pendant 5 min sans cesser de fouetter. Filtrez et laissez refroidir.  
Versez la crème, versez-la dans un espuma et mettez une cartouche de gaz. Secouez et réservez au frais.

## Pour la gelée

1. Chauffez l'eau minérale avec l'hibiscus, réservez en dehors de la source de chaleur et couvrez environ 15 min. Filtrez puis ajoutez la gélatine ramollie dans l'eau. Coulez la préparation dans une plaque à refroidir.
2. Une fois la gelée prise, taillez-la en petits cubes.
3. Tailler l'autre moitié des poires en cubes, les cuire doucement avec le miel jusqu'à consistance fondante.
4. Disposer les poires égouttées au fond de l'assiette, ajouter le sorbet poire ainsi que les gelées d'hibiscus puis terminer par le crémeux de gingembre.

Cette recette est le dessert du menu Réveillon Etoilé Vittel® 2019 de Philippe, accompagné de la bouteille édition limitée, exceptionnellement proposé à la carte du restaurant Le Parc du Domaine Les Crayères à Reims, du 4 au 21 décembre, au prix de 185 € par convive.

© Anne-Emmanuelle Thion pour Vittel