



Poires pochées au miel de printemps et épices, crumble citronné
Une recette de Thomas Danigo, chef du Galanga, le restaurant de l'hôtel Monsieur George à Paris

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 poires conférences
- 1 citron jaune
- 240 grammes de miel de printemps ou un miel que vous affectionnez
- 500 ml d'eau
- 1/2 bâton de cannelle
- 1/2 gousse de vanille ou 1/2 c à café d'arôme de vanille
- 2 badianes (anis étoilé)
- 1 c. à café de graines de coriandre
- 1/2 c. à café de poivre à queue
- 100 grammes de farine
- 60 grammes de sucre roux et 40 grammes de sucre de coco ou 100 grammes de sucre roux
- 100 grammes de beurre demi-sel
- 2 c. à soupe de pollen d'abeille (facultatif)

1. Éplucher les poires, les tailler en deux, enlever le cœur et les plonger dans une eau citronnée pour ne pas qu'elles noircissent.
2. Écraser la cannelle, la badiane, la coriandre et le poivre. Faire caraméliser le miel dans une casserole, une fois bien blond/doré, baisser le feu et déglacer avec l'eau.
3. Une fois le sirop de miel obtenu, y mettre les épices concassées et la vanille.
4. Cuire les poires dans ce sirop à très léger frémissement pendant 15 minutes environ puis les laisser refroidir dans le sirop. Une fois les poires refroidies, les couper de nouveau en 2 pour obtenir des quartiers et passer le sirop pour ne garder que le liquide.
5. Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau, si celle-ci s'enfonce facilement, c'est cuit.
6. Mélanger à la main la farine, le beurre ramolli, le sucre et les zestes d'un citron. Mettre la pâte obtenue à plat sur un papier cuisson dans une plaque et le cuire 20 à 25 minutes. Ne pas hésiter à mélanger un peu avec une fourchette durant la cuisson. Le crumble obtenu doit être joliment doré.

Dressage

1. Réchauffer les quartiers de poire dans leur sirop. Disposer joliment 4 quartiers dans le fond d'une assiette creuse. Verser une ou deux cuillères à soupe de sirop puis parsemer bien généreusement de crumble citronné sur le dessus.
2. Si vous avez du pollen d'abeille, vous pouvez également en ajouter.
3. Vous pouvez déguster ce dessert avec une boule de glace à la vanille ou une cuillère de crème fraîche pour les plus gourmands.

Le Galanga

Monsieur George Hôtel & Spa

17 rue de Washington, Paris VIIIe

© Benoît Linero