

PAIN PERDU DE CUCHAULE AOP, POIRE ET GLACE AU VIN CUIT

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR CLAUDE-OLIVIER MARTI

POUR ENV. 1L DE GLACE AU VIN CUIT

- 6 jaunes d'œuf
- 100g de sucre
- 5dl de lait entier
- 1dl de crème entière
- 100g de vin cuit
- 20g de glucose (voir après)

PRÉPARATION

La glace peut être préparée à l'avance (se garde 1 semaine au congélateur sans problème).

1. Il faut faire comme une crème anglaise: Battre les jaunes d'œuf avec le sucre. Dans une petite casserole, faire chauffer le lait, la crème, le glucose et le vin cuit. Verser très chaud sur l'appareil œuf sucre, bien mélanger, remettre dans une casserole et faire cuire en remuant sans arrêter. Une fois l'appareil à 84°C, retirer du feu et laisser refroidir.
2. Une fois à température ambiante, faire prendre la glace dans la sorbetière. C'est parti pour env. 40 min, la glace est prête quand l'hélice n'arrive plus à tourner. C'est la consistance parfaite pour la déguster!
3. Si vous n'avez pas de sorbetière, mettre la préparation dans un pot et la faire prendre au congélateur, en remuant toutes les heures pour éviter la formation de cristaux de glace.
4. Le glucose se trouve en magasin spécialisé ou chez votre pâtissier. Cela permet d'éviter la formation de cristaux et d'avoir une glace ainsi plus onctueuse. Vous pouvez faire sans, sans le remplacer par du sucre!

TRONÇONS DE POIRES, CAMEL POIRE

- 4 belles poires de type Conférence (poire qui tient à la cuisson, mais pas trop dure)
- 1 noix de beurre
- 1 càs de sucre
- 15ml de crème

PRÉPARATION

1. Couper les poires pour faire les tronçons dans la partie charnue (env. la moitié inférieure de la poire). A l'aide d'un «vide-pomme», découper des tronçons de poire (peut se faire à l'emporte-pièce ou même au couteau).
2. Faire revenir pendant 2-3 min les tronçons dans une poêle avec un peu de beurre, puis saupoudrer avec le sucre pour faire caraméliser pendant encore 2-3 min supplémentaires. Retirer les poires, mais garder le sucre et le jus au fond de la poêle, ajouter la crème et laisser réduire pour obtenir un caramel encore liquide. Il servira de décoration au fond de l'assiette et donnera un côté lactique à cette préparation! Réserver pour la suite.
3. Garder la partie supérieure de la poire (plus fine) pour faire des fines tranches de poires crues (découpées à l'emporte-pièce pour avoir des cercles de la même taille). La poire s'oxydant relativement rapidement, le faire juste avant le dressage.



PAIN PERDU (POUR 4 PERSONNES)

- 4 tranches de Cuchaule AOP
- 1dl de demi-crème
- 25g de sucre
- 1 œuf
- 1 noisette de beurre pour la cuisson

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la crème, l'œuf battu et le sucre.
2. Tailler des longs « bâtonnets » de Cuchaule à l'aide d'un couteau (1,5-2 cm d'épaisseur au moins) . Retirer la croûte, mais ne pas la jeter (on peut faire de la panure de Cuchaule avec, voir après).

3. Passer les bâtonnets de cuchaule dans l'appareil à l'œuf, retirer l'excédent et faire dorer dans la poêle dans le beurre chaud. Retourner sur chaque face lorsque la Cuchaule est bien dorée. Réserver sur une assiette une fois prête. C'est meilleur tiède!
4. Avec les chutes de Cuchaule: les détailler grossièrement et les mettre à sécher au four à 100°C. Une fois bien sèche, la réduire en panure à l'aide d'un mixeur. Vous pouvez utiliser ceci pour vos autres recettes, pas de gaspillage!

DRESSAGE

Dans une assiette, à l'aide d'un pinceau, faire un trait de caramel aux poires. Déposer la Cuchaule, ajouter les tronçons de poire caramélisée, la poire crue, et finir avec une belle quenelle de glace au vin cuit. Ne reste plus qu'à déguster!