

Poires Vie parisienne

De la Tour d'Argent

Texte et ingrédients repris en partie [ici](#)



Shopping : pour 6 personnes

Pour les poires pochées

- 3 poires (faites en une de plus, si vous souhaitez un peu plus de fruits)
- 400g d'eau
- 200g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1/2 citron jaune

Pour le crèmeux à la vanille

- 250g de lait
- 75g de sucre
- 75g de jaunes d'œufs (4 à 5 jaunes)
- 15g de farine (j'ai intégré 5 g de maizena dedans)

- 1 gousse de vanille
- 80g de beurre
- 5g d'eau de vie de poire (*pas mise, mais je vous la conseille si ce dessert est fait pour des adultes*)

Pour la crème légère

- 250g de lait
- 55 g de jaunes d'œufs (3 à 4 jaunes)
- 55g de sucre
- 13g de farine (45 pour moi)
- 10g de maizena (la recette d'origine ne met que de la farine)
- 1 gousse de vanille
- 100g de crème liquide froide (la recette originale disait 10g, ma crème était très bonne, mais je vous conseillerai d'essayer avec 50 g de chantilly pour avoir une consistance qui se tienne facilement)

Pour les tuiles au caramel

- 100g de glucose
- 150g de fondant
- 40g de beurre (j'ai intégré $\frac{1}{4}$ de beurre salé)

(mais si vous n'avez pas de glucose ou de fondant, faire un caramel à sec avec 250g de sucre, et suivre le même procédé. Je pense que le risque est de se retrouver avec des tuiles caramel un peu plus difficiles à casser, il faudra donc les faire très fines).

In process :

1. Les poires pochées

- Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les grains.
- Les ajouter au sucre et à l'eau.
- Peler les poires et les citronner rapidement.
- Porter à ébullition l'eau et le sucre.
- Retirer la casserole du feu, mettre les poires et laisser les pocher jusqu'à complet refroidissement du sirop (j'ai recouvert de film et laissé toute la nuit).

Astuce : recouvrez les poires d'une assiette légèrement plus petite que la casserole, en la mettant à l'envers, ce qui vous permet de les immerger complètement

2. Le crémeux à la vanille

- Fendre la gousse et gratter les grains.
- Les mettre dans une casserole avec le lait et porter à ébullition.
- Retirer du feu, et laisser infuser au moins 10 min (n'hésitez pas à laisser plus longtemps).
- Dans un cul de poule, faire blanchir les jaunes d'œufs en les fouettant avec le sucre.

- Incorporer la farine, retirer la gousse de vanille du lait, donner un bouillon et verser 1/3 du lait dans le mélange oeufs-sucre-farine.
- Mélanger rapidement. Verser le tout dans la casserole et faire cuire à feu doux en mélangeant sans cesse.
- Faire bouillir 1 min puis retirer la casserole du feu.
- Verser la crème dans un saladier et laisser la refroidir à 40° en la remuant souvent pour éviter qu'une peau se forme.
- Incorporer le beurre en morceaux et l'eau de vie. Mélanger au fouet manuel jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Réserver au frais dans une poche à douille.

3. La crème légère

- Fendre la gousse de vanille et gratter les grains.
- Les mettre dans une casserole avec le lait et porter à ébullition.
- Retirer du feu et laisser infuser 10 min.
- Dans un cul de poule, faire blanchir les jaunes en les fouettant avec le sucre.
- Incorporer la farine et la maizena.
- Retirer la gousse du lait puis verser 1/3 du lait dans le mélange oeuf-sucre-farine.
- Mélanger rapidement.
- Verser le tout dans la casserole et faire cuire à feu doux.
- Faire bouillir 1 min puis retirer la casserole du feu.
- Verser la crème dans un saladier, filmer au contact, la laisser refroidir à température ambiante puis la mettre au réfrigérateur.

4. Les tuiles

- Dans une casserole à fond épais, rassembler le glucose et le fondant.
- Faire cuire à feu moyen jusqu'à obtenir un caramel bien ambré.
- Sur le feu réduit, ajouter le beurre bien froid pour décuire le caramel et mélanger.
- Retirer la casserole du feu, verser tout de suite sur un tapis silicone ou du papier sulfurisé, et laisser refroidir complètement. (sinon faire un caramel à sec tout simplement).
- Mixer le caramel au robot-coupe.
- Préchauffer le four à 180°.
- Déposer une cuillère à soupe de caramel sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. On peut s'aider d'un cercle.
- Étaler la de manière à obtenir la forme souhaitée, en essayant de les faire le plus fines possible.
- Recommencer avec le reste de caramel.
- Vous devez confectionner 12 tuiles en tout. (un peu plus pour moi)
- Enfourner 5 à 10 min, surveiller la cuisson.
- Quand les tuiles sont bien dorées, les sortir du four et laisser les refroidir avant de les décoller.

5. Le dressage

- Couper les poires, en 2, les évider et les couper en lamelles.
- Fouetter la crème légère refroidie pour la lisser.
- Monter la crème liquide froide en chantilly.

- L'incorporer à la crème légère puis verser le tout dans une poche à douille. (cette étape peut se faire quelques heures à l'avance)
- Pocher une quenelle de crèmeux au fond d'une assiette creuse, l'étaler, puis déposer des lamelles de poire (l'équivalent d'un quart de fruit) sans les faire chevaucher.
- Au-dessus, mettre une tuile de caramel, puis une couche de poires et recouvrir de crème légère. Poser la seconde tuile.

Recette emblématique du célèbre restaurant "La Tour d'Argent" dévoilée dans la revue Fou de pâtisserie.

