***Poire pochée au safran et sa crème glacée au champagne***

***Pour 4 personnes***

*Les poires pochées*

*4 petites poires mûres et fermes*

*1 pincée de safran en pistil*

*100ml d'eau*

*100g de sucre*

*50g de miel*

*50ml de jus de citron*

*Crème glacée au champagne*

*400ml de crème liquide bien froide*

*4 jaunes d’œufs*

*100g de sucre*

*80ml de champagne*

*1 gousse de vanille*

*4 tranches fines de pain d'épice*

*Un peu de grué de cacao*

Préparez la crème glacée au champagne: Fouettez la crème liquide froide en chantilly bien ferme et réservez au frigo.

Prélevez les graines de la gousse de vanille et incorporez-les à la chantilly.

Faites bouillir une casserole remplie à moitié d'eau elle servira de bain marie.

Dans un cul de poule, fouettez les jaunes d’œufs avec le sucre, posez-le sur le bain marie et incorporez le champagne en deux fois sans cessez de fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et double de volume (cette opération vous prendra 5 à 10 minutes). Laissez refroidir avant d'incorporer délicatement la chantilly en plusieurs fois.

Réservez la crème obtenue au frigo pour la nuit (ou au moins 3 heures) avant de la passer à la sorbetière et de la réservez au congélateur dans une boite hermétique.

Si vous n'avez pas de sorbetière, versez la crème dans une boite, placez-la au congélateur et mélangez-la toutes les heures jusqu'à ce qu'elle prenne.

Préparez les poires pochées : Epluchez les poires en laissant le pédoncule et badigeonnez-les de jus de citron pour les empêcher de noircir.

Dans une casserole mélangez l'eau, le jus de citron, le miel, le sucre et le safran. Portez à ébullition et plongez-y les poires, laissez les cuire environ 15 minutes en les retournant régulièrement pour unifier le pochage. Egouttez les poires et laissez-les refroidir.

Pendant ce temps passez les tranches de pain d'épices sous le grill du four ou au grille pain pour les faire dorer.

Montage: Dans chaque assiette déposez une poire pochée au safran encore tiède, et une tranche de pain d'épice grillée qui sort du four. Déposez une quenelle de glace au champagne sur la tranche de pain d'épice, parsemez-la de grué de cacao et nappez la poire avec le restant de sirop au safran.

Servez et dégustez.