



# *Vanille et Poire aux épices de Noël*

Une recette *by* Sarah Ifrah Ohana

---

## **Insert poires pochées**

- **Poires conférences : 4**
- **Eau : 2L**
- **Sucre : 1kg**
- **Gousses de vanille : 2**
- **Batons de cannelle**
- **Cardamome**
- **Badiane**

## **Crème anglaise**

- **Lait : 156g**
- **Gousses de vanille : 2**
- **Jaune d'oeufs : 38g**
- **Sucre : 20g**
- **Gélatine : 5g**

## Sablé breton (170°C / 10-15 minutes)

- **Beurre demi-sel** : 125g
- **Sucre glace** : 100g
- **Sel** : 2g
- **Poudre d'amande** : 50g
- **Jaune d'oeufs** : 45g
- **Levure** : 7g

## La préparation

- Épluchez les poires
- Mettez-les dans de l'eau pour éviter l'oxydation
- Mettez les grains de la vanille dans le lait
- Pochez les poires avec les batons de cannelle, gousses de vanille, la cardamome et la badiane
- Faites la crème anglaise vanille et ajoutez la gélatine
- Montez la crème pour la bavaroise
- Mélangez la crème montée avec l'anglaise tiède
- Taillez les poires en dés et écrasez-les pour faire l'insert
- Montez vos sphères vanille avec l'insert poires épicées
- Placez sur votre assiette le sablé breton mixé
- Déposez-y une sphère
- Saupoudrez le tout de poudre vanille

*Bonne dégustation !*