

.....  
**SOUFFLÉ**  
POIRE / VANILLE



CALCULÉE POUR 24 DESSERTS

## POIRE POCHÉE À LA PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE NOROHY

Poire Comice.....	630 g
Eau minérale .....	1300 g
Cassonade.....	190 g
Pâte de gousses de vanille <b>NOROHY</b> .....	38 g

**Peler** et **couper** les poires en quartier.

**Plonger** les poires immédiatement dans de l'eau citronnée pour **éviter** qu'elles ne noircissent.

**Porter** à ébullition l'eau, la cassonade et la pâte de gousses de vanille.

**Ajouter** les poires et cuire le tout à couvert à feu très doux jusqu'à ce que les poires n'aient plus de résistance lorsque l'on plante un couteau.

**Réserver** les poires au réfrigérateur.

---

## BASE SOUFLÉE VANILLE

Beurre sec 84 %.....	82 g
Farine.....	82 g
Lait entier UHT.....	820g
Pâte de gousses de vanille <b>NOROHY</b> .....	12 g

**Réaliser** un roux avec le beurre et la farine, **réserver**.

**Chauffer** le lait et la pâte de gousses de vanille puis **ajouter** le roux en plusieurs fois afin de **réaliser** une béchamel.

**Cuire** à ébullition 2 minutes.

---

## SOUFLÉ VANILLE

Base soufflée Vanille .....	1000 g
Jaunes d'œufs.....	240 g
Blancs d'œufs .....	440 g
Sucre semoule.....	240 g
Crème de tartre SOSA .....	4 g

Dans une casserole, **chauffer** la base soufflée à environ 50°C afin de bien la **lisser**. **Ajouter** les jaunes et bien **mélanger**.

En parallèle, **monter** les blancs avec le sucre et la crème de tartre préalablement mélangé.

**Rassembler** les deux appareils délicatement.



## PRÉPARATION

**Réaliser** les poires pochées et la base soufflé Vanille. **Réserver**.

**Beurrer** et **sucrer** les moules à Soufflé.

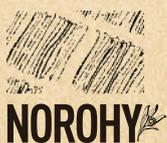
**Déposer** 20 g de poires pochées découpées en petits cubes au fond du moule à soufflé, **terminer de garnir** avec l'appareil à soufflé.

**Cuire** 7 minutes à 175°C au four ventilé.

**Servir** immédiatement après sortie du four.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :  
L'École Valrhona

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

Crédit photographique :  
Laurent Fau