



Groseille / Redcurrant



Poire Tatin à la groseille
Pear and redcurrant tart Tatin

Poire Tatin à la groseille

Pear and redcurrant tart Tatin

POIRES CUITES AU CAMEL ET À LA GROSEILLE

Sucre	150g
Poires	8
Purée de groseille PONTIER	240g
Beurre	5g

Faire un caramel à sec avec le sucre, le verser au fond d'un plat. Découper les poires avec des emporte-pièces ronds et évider le centre. Les placer dans le plat et recouvrir de purée de groseille PONTIER, ajouter une noix de beurre. Recouvrir d'aluminium et cuire 15 minutes à 200°C. Refroidir dans le moule.

CHANTILLY À LA GROSEILLE

Crème	300g
Mascarpone	150g
Purée de groseille PONTIER	85g
Sucre	30g

Mélanger tous les ingrédients et monter délicatement au fouet.

SABLÉ RECONSTITUÉ À L'AMANDE

PARTIE 1

Farine	450g
Poudre d'amandes	210g
Sucre	210g
Levure chimique	12g
Beurre pommade	390g
Sel	12g
Jaunes d'œufs	120g

PARTIE 2

Chocolat blanc	720g
Huile de tournesol	72g
Corn flakes	360g

Mélanger les ingrédients de la partie 1 afin d'obtenir une pâte homogène et cuire à 140°C jusqu'à coloration. Refroidir. Mélanger la pâte cuite refroidie au batteur (à la feuille) pour casser les morceaux. Ajouter le chocolat blanc fondu, l'huile de tournesol et les corn flakes. Abaisser et détailler à la même taille que les poires.

DRESSAGE

Egoutter les poires et glacer avec un glaçage aux fruits rouges. Déposer sur le sablé reconstitué, remplir le trou avec de la chantilly à la groseille et de la purée de groseille PONTIER. Décorer de groseilles fraîches. Déposer une quenelle de chantilly à la groseille au centre. Dans cette recette, la purée de groseille PONTIER peut être remplacée par la purée de cassis, la purée de framboise ou une association de purées de fruit de la passion et de mandarine PONTIER.

PEARS COOKED WITH CAMEL AND REDCURRANTS

Sugar	150g
Pears	8
PONTIER redcurrant purée	240g
Butter	5g

Make a dry caramel with the sugar, pour into a baking dish. Core the pears and make balls with a melon-baller. Place them in the baking dish and cover with PONTIER redcurrant purée. Add a knob of butter. Cover with foil and bake for 15 minutes at 200°C. Leave to cool in the dish.

REDCURRANT CHANTILLY CREAM

Cream	300g
Mascarpone	150g
PONTIER redcurrant purée	85g
Sugar	30g

Combine all the ingredients and whisk gently until firm.

ALMOND SHORTBREAD

PART 1

Flour	450g
Ground almonds	210g
Sugar	210g
Baking powder	12g
Softened butter	390g
Salt	12g
Egg yolks	120g

PART 2

White chocolate	720g
Sunflower oil	72g
Cornflakes	360g

Combine the ingredients in part 1 to make a smooth dough and bake at 140°C until golden. Leave to cool. Break up the cooled shortbread in the mixer (with the paddle). Add the melted chocolate, sunflower oil and cornflakes. Roll out and cut out pieces the same size as the pear balls.

ASSEMBLY

Drain the pears and glaze with a red berry glaze. Lay on the almond shortbread, fill the hole with redcurrant chantilly and PONTIER redcurrant purée. Garnish with fresh redcurrants. Place a quenelle of redcurrant chantilly cream in the centre. In this recipe, PONTIER redcurrant purée can be replaced by blackcurrant or raspberry purée or by a mixture of PONTIER passion fruit and tangerine purées.

