

*Autres desserts aux fruits*

# Poire pochée au cassis "cueillette 2010", gâteau basque



**3h10**   **40 min**   **30 min**   **2h**   **448**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les poires pochées

12 **Poire**  
1 litre(s) **Eau**  
500 g **Sucre semoule**  
15 cl **Crème de Cassis**  
50 **Cassis**  
1 c. à soupe **Arôme  
naturel de vanille**

### Ingrédients pour le gâteau Basque

100 g **Farine**  
180 g **Sucre semoule**  
100 g **Beurre**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
120 g **Confiture**

### Ingrédients pour le dressage

6 c. à soupe **Sorbet**

## Étape 1

Préparation de la pâte du gâteau Basque

- 1 Travailler le beurre en petits morceaux dans un saladier à l'aide d'une spatule pour le rendre pommade c'est-à-dire très mou.
- 2 Ajouter ensuite le sucre et blanchir le mélange en remuant énergiquement.
- 3 Incorporer ensuite les œufs, continuer de mélanger.
- 4 Terminer la préparation de la pâte en incorporant la farine tamisée.
- 5 Former une boule avec les mains, réserver la pâte sur une assiette, filmer le tout et réserver au frais pendant 2h.

## Étape 2

Réalisation des poires pochées

- 1 Verser l'eau, le sucre, les grains de cassis et la vanille liquide dans une grande casserole.
- 2 Mettre à chauffer sur feu fort jusqu'à ébullition.
- 3 Prendre les mini-poires et les épucher à l'aide d'un

économique en prenant bien soin de garder les queues attachées.

- 4 Les parer légèrement à la base à l'aide d'un couteau d'office pour les faire tenir debout au moment du dressage.
- 5 Dès que le sirop est en ébullition, le baisser à frémissements, ajouter la crème de cassis et plonger les poires. Laisser cuire.
- 6 Le temps de cuisson varie en fonction de la taille et de la maturité des poires.
- 7 Pour s'assurer de la cuisson, piquer la pointe d'un couteau d'office dans la partie la plus épaisse des poires, elle doit s'enfoncer sans résistance.
- 8 Arrêter la cuisson lorsqu'elles sont encore un peu fermes et les laisser refroidir dans le sirop de cuisson.

### Étape 3

#### Cuisson du gâteau Basque

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Sortir la pâte du réfrigérateur. La séparer en deux moitiés dont une avec une plus grande quantité.
- 3 Fariner légèrement le plan de travail. Abaisser la partie de pâte la plus grosse au rouleau à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur environ.
- 4 Prendre un moule à manqué anti-adhésif et placer cette première abaisse en la faisant bien remonter sur les bords.
- 5 Si le moule n'est pas anti-adhésif, prendre soin de chemiser le moule avec du beurre et de la farine.
- 6 Fariner de nouveau le plan de travail et abaisser la deuxième partie de pâte sur 1 cm d'épaisseur environ également.
- 7 Tapisser la première abaisse d'une fine couche de confiture de cassis puis poser par dessus la deuxième abaisse de pâte.
- 8 Découper l'excédant et enfourner pendant une vingtaine de minutes environ.
- 9 En fin de cuisson, sortir le moule à manqué et le débarrasser sur une grille pour laisser le gâteau refroidir à température ambiante.
- 10 Il ne faut surtout pas essayer de démouler le gâteau à chaud car il est friable et donc très fragile.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Dresser sur assiette 2 mini-poires par personne ainsi qu'un morceau de gâteau.
- 2 Ajouter une quenelle de sorbet cassis et servir.