



Crumble mousseux choco-poire et tarte pistache -poire- pamplemousse meringuée

Crumble mousseux choco-poire (Pour 4 personnes)

- 4 œufs
- 150g de chocolat noir très noir
- 75g de beurre
- 75g de sucre en poudre
- 3 poires coupées en gros morceaux
- 20g de gingembre confit émincé en fines tranches
- 2 ou 3 traits de citron
- 1càc de sucre en poudre
- 20cl d'eau
- 4 à 6 digestives biscuits (marque McVities ?)

1/Faites fondre le chocolat et le beurre dans une petite casserole.

2/Séparez les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige bien fermes. Mélangez les jaunes avec le sucre dans un saladier.

3/Ajoutez les jaunes sucrés au chocolat puis versez progressivement le mélange aux blancs en neige en mélangeant délicatement. Quand le mélange est homogène, réservez au frais quelques heures et si possible la nuit.

4/Mettez dans une casserole les poires, le citron, le gingembre, le sucre et l'eau, portez le tout sur feu moyen à découvert et laissez cuire jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée et que les poires commencent à caraméliser. Laissez ensuite refroidir.

5/Ecrasez les biscuits grossièrement.

6/Dans un verre, faites des étages avec les poires au gingembre, les biscuits, la mousse, quelques lamelles de gingembre.



Tarte pistache -poire-pamplemousse meringuée (Pour 6 personnes)

- 1 pâte sablée
- 3 poires
- 1 gros pamplemousse
- 120 g de beurre
- 50 g d'amandes en poudre
- 70 g de pistaches finement broyées
- 120 g de sucre
- 20 g de farine
- 1 cuillère à soupe de kirsch

Pour la meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 80 g de sucre glace

1/Étalez la pâte sablée dans un moule à tarte.

2/ Émulsionnez le beurre et le sucre au batteur. Ajoutez délicatement le reste des ingrédients.

3/Utilisez cette crème pour garnir le fond de la tarte.

4/Pelez à vif le pamplemousse et les 3 poires et coupez-les en lamelles. Disposez les lamelles de fruits sur la crème.

5/Enfournez à 200°C pendant au moins 45 à 50 minutes.

6/ Préparez la meringue en montant les blancs d'œuf en neige, puis incorporez le sucre glace en fouettant jusqu'à ce que l'appareil à meringue soit bien ferme.

7/Une fois la tarte cuite, transférez l'appareil à meringue dans une poche munie d'une douille lisse et déposez la meringue sur la tarte.

8/ Dorez-la au chalumeau ou pendant 2 minutes sous le gril du four. Quand la tarte est dorée, servez aussitôt

Regardez les recettes en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_crumble-mousseux-choco-poire-et-tarte-pistache-poire-pamplemousse-meringuee-temporary-20160302015059?id=9228861&emissionId=5931