La recette de l'Onctueuse, dessert de l'Isère

LES INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée
120 g de beurre
210 g de farine
90 g de sucre glace
1 oeuf
20g de poudre d'amandes
2 g de fleur de sel

Pour la ganache chocolat
50 g de chocolat noir
50 g de chocolat lait
10 cL de crème liquide

Pour la crème de noix
75 g de poudre d'amandes
75 g de Noix de Grenoble AOP
100 g de sucre
1 oeuf
100 g de beurre

Pour les poires pochées
4 poires
150 g de miel de fleurs
1 L d'eau

LES INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 160°C.
Déposer 75 g de noix sur une plaque pour les torréfier pendant 10 minutes puis laisser bien refroidir.

Faire bouillir l'eau et le miel dans une casserole. Une fois à ébullition, ajouter les poires entières et épluchées. Couvrir d'un couvercle en éteignant le feu et laisser pocher 30 minutes.

Réaliser la pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients secs puis ajouter l'oeuf. Réserver au frais.

Faire fondre les chocolats et ajouter en 3 fois la crème préalablement portée à ébullition.

Mixer les noix torréfiées jusqu'à obtenir une poudre de noix. Mélanger le beurre pommade et le sucre. Ajouter l'oeuf, les poudres de noix et d'amandes.

Etaler la pâte sablée dans un plat à tarte et précuire pendant 20 minutes à blanc à 170°C.
Sortir du four et garnir de crème de noix. Enfourner à nouveau pendant 20 minutes.

Sortir du four et étaler la ganache sur le dessus une fois refroidie.

Découper des lamelles de poires et les déposer délicatement de façon harmonieuse.

Bonne dégustation !

© Andy Bonte

ALPES IS HERE
SOURCE DE HAUTEUR