

Royale de roquefort, crumble et poires pochées

~

Grégory Cuilleron

~

Pour 30 bouchées



Pour la royale

- 500g de roquefort
 - 1L de crème liquide
 - 20 œufs
 - 10 jaunes d'œuf
 - Un peu d'huile
1. Mélanger les œufs et la crème et le roquefort.
 2. Saler-poivrer.
 3. Verser l'appareil dans chaque ramequin jusqu'à environ 1,5 cm du rebord.
 4. Enfourner à four chaud au bain marie à 140°C pendant 25 min environ.

Pour le crumble

- 100 g de beurre
 - 200 g de farine
 - 75 g de poudre de noisette
 - 1 gousse d'ail frit hachée
1. Faire préchauffer le four thermostat 180°C.
 2. Dans un grand saladier, mélanger la farine avec la poudre de noisette et l'ail haché.
 3. Ajouter le beurre en pommade et travailler la pâte du bout des doigts jusqu'à ce qu'elle forme un sable épais.
 4. Etaler la pâte sur une plaque à pâtisserie sur une épaisseur de 5 mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé.
 5. Réserver au frais puis cuire 15 min dans un four à 180°C.

Pour les poires pochées

- 8 poires
 - 3 bouteilles de muscat
 - 500g de sucre
 - Le zeste de 2 citrons jaunes
 - Le zeste de 2 citrons verts
 - Le zeste de 2 oranges
 - Le jus de 2 citrons jaunes
 - 1 bâton de cannelle (ou une 1 c à c de poudre)
 - 1 étoile de badiane
 - 2 gousses de vanille
 - 4 gousses de cardamome verte
 - 2 gousses de cardamome noire
 - Quelques graines de coriandre
 - 1 bout de gingembre
 - Sel poivre
1. Pelez les poires et réservez.
 2. Dans une casserole, mettez tous les ingrédients et portez le tout à ébullition.
 3. Pochez les poires pendant une vingtaine de minutes dans le sirop frémissant
 4. Retirez-les, égouttez-les puis laissez-les refroidir.

Faire réduire une partie du sirop jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse. Ajouter un peu de vinaigre pour acidifier.

Démouler et déguster !

