



CAP CUISINE FICHE TECHNIQUE CUISINE

POIRE AU VIN DE MADIRAN , COOKIES CHOCOLAT

Mettre en place le poste de travail

Préparer le sirop au vin

Réunir dans une russe moyenne une bouteille de vin rouge de Madiran, sucre semoule, crème de cassis, une pincée de cannelle, 1 clou de girofle et quelques zestes d'oranges et de citrons.
Laisser frémir durant une dizaine de minutes.

Laver, éplucher, citronner et pocher 8 poires moyennes de 0,120 à 0,140 kg pièce

Les évider par l'intérieur à l'aide d'une cuillère à racine et les pocher à couvert dans le sirop au vin durant une vingtaine de minutes.
Prélever 0,40 l de sirop de cuisson pour la sauce puis laisser refroidir et macérer les poires dans le reste de la cuisson jusqu'au lendemain.

Réaliser la pâte à cookies

Crémer beurre, sel et sucres
Ajouter les œufs petits à petits
Incorporer la farine avec la levure puis les gouttes de chocolat
Former des boudins dans du papier film, refroidir (+4°C)

Réaliser la sauce d'accompagnement

Réduire les 0,40 l de cuisson de poire jusqu'à la consistance sirupeuse.
Mixer, passer au chinois étamine et réserver.

Cuire les cookies

Tailler en tranche et disposer sur plaque en quinconce
Cuire 200°C, refroidir sur grille à la sortie du four

6. Dresser les poires pochées en tulipes ou en coupes individuelles

- Disposer une grosse boule de sorbet cassis au fond des coupes ou des tulipes.
- Placer dessus une poire entière bien égouttée.
- Napper soigneusement avec la sauce.
- Décorer avec de la crème Chantilly et des grains de cassis.

pour 8 personnes:

0,75 l vin rouge de Madiran
0,100 kg sucre semoule
0,10 l crème de cassis
PM cannelle
PM zestes orange et citron
1 clous de girofle

8 poires (Williams, Conférence, Rochas ...)

Cookies

200 g beurre pommade
150 g sucre semoule
200 g sucre cassonade
100 g Œufs
6 g sel
400 g farine
4 g levure chimique
340 g gouttes de chocolat
QS vanille liquide

	Juillet	Aout	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin
Guyot	🍐	🍐										
William verte		🍐	🍐	🍐	🍐	🍐			🍐	🍐	🍐	
William rouge			🍐	🍐	🍐	🍐	🍐			🍐	🍐	
Comice			🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	
Louise Bonne			🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐		
Passé Crassane			🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐		
Conférence			🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐	🍐		
Abate										🍐	🍐	🍐



On compte une dizaine de variétés de poires en France, disponibles sur les étals tout au long de l'année. Elles sont généralement classées en deux catégories : les poires d'automne-hiver: *Conférence, Comice* et celles d'été: *Williams, Guyot*.

Matériel nécessaire: