

Verrines chocolat noir et compote de poire au Poivre long du Népal

Envie d'un dessert qui surprend sans se compliquer ? Ces verrines chocolat noir et compote de poire au Poivre long du Népal jouent la carte du contraste : une ganache onctueuse, dense et brillante, posée sur une compote de poires fondante, légèrement acidulée. Le Poivre long du Népal, râpé finement ou infusé, libère ses notes chaudes, boisées et cacaotées qui subliment le cacao sans le dominer. C'est un dessert familial, à la fois gourmand et élégant, parfait après un dîner convivial ou pour clôturer un repas de fête. Préparez la compote pendant que la crème infuse, montez les verrines en quelques gestes et servez tiède ou frais selon l'humeur.

Ajoutez une râpée légère en finition pour révéler toute sa personnalité.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
25 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir (65-70 %), haché
- 250 ml de crème entière (30 % MG)
- 30 g de beurre doux (optionnel, pour brillant)
- 3 poires mûres mais fermes
- 50 g de sucre (ajuster selon la maturité des poires)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 gousse de vanille (ou 1 cuillère à café d'extrait)
- 3 fragments de Poivre long du Népal
- une pincée de sel

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre long du Népal /
Poivre choco



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préparez les poires: pelez, évidez et coupez en morceaux. Réservez.

Dans une petite casserole, mettez les poires, le sucre, le jus de citron, la gousse de vanille fendue et 2 fragments de Poivre long du Népal. Faites chauffer à feu moyen puis laissez mijoter 10-12 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les poires soient très tendres.

Retirez la casserole du feu. Laissez tiédire quelques minutes, retirez la gousse de vanille et les fragments de poivre, puis écrasez grossièrement la préparation à la fourchette ou mixez légèrement selon la texture désirée. Réservez.

Pendant que les poires cuisent, préparez la ganache. Chauffez la crème avec 1 fragment de Poivre long du Népal: portez à frémissement, couvrez et laissez infuser 8-10 minutes hors du feu pour que la crème prenne les arômes. Filtrez la crème chaude pour retirer le fragment de poivre.

Versez la crème chaude sur le chocolat haché. Laissez reposer 1 minute puis émulsionnez doucement avec une spatule jusqu'à obtenir une ganache lisse. Incorporez le beurre si utilisé et une pincée de sel. Laissez tiédire.

Répartissez d'abord la compote de poire dans 4 verrines, puis pochez ou versez la ganache tiède par-dessus. Lissez la surface.

Laissez prendre au réfrigérateur 30 minutes à 1 heure pour une tenue plus nette, ou servez tiède pour une texture plus fondante. Juste avant de servir, râpez très finement un peu de Poivre long du Népal sur chaque verrine pour la finition.

Le conseil des Épices Curieuses

Râpez le poivre au dernier moment pour préserver ses arômes. Si la ganache est trop ferme après refroidissement, laissez revenir à température ambiante quelques minutes ou passez-la 10-15 secondes au bain-marie doux.

