Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Poires pochées au vin rouge, sirop épicé au Timut et mascarpone

Poires pochées au vin rouge : un dessert d'automne qui réconforte. Des poires fermes pochées lentement dans un vin rouge parfumé forment la base, puis sont nappées d'un sirop réduit où une pointe de Poivre de Timut Bio apporte un éclat agrumé inattendu. Une cuillerée de mascarpone vanillé, onctueuse et fraîche, contrebalance la robe épicée du sirop. La texture se joue entre la chair fondante des poires, la viscosité brillante du sirop et la générosité crémeuse du mascarpone. Idéal pour un dîner en famille ou une table conviviale, ce dessert se prépare en douceur et se sert tiède ou à température ambiante pour que les arômes se révèlent pleinement.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**40 min**	**facile**

Ingrédients

- 4 poires fermes d'automne (Conférence ou Comice)
- 500 ml de vin rouge sec
- 150 g de sucre semoule
- 100 ml d'eau
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille (ou 1 c. à café d'extrait de vanille)
- 1 zeste de citron (long ruban)
- 6 à 8 baies de Poivre de Timut Bio (voir dosage)
- 250 g de mascarpone
- 2 c. à soupe de sucre glace
- Le jus d'1/2 citron
- Zeste fin de 1/2 citron pour la finition
- Quelques feuilles de menthe pour la décoration (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre de Timut Bio

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare les poires: épluche-les en gardant la queue, coupe la base si nécessaire pour qu'elles tiennent droites et enlève le trognon par le dessous avec un évide-pomme en laissant la forme intacte.

Verse le vin, l'eau et le sucre dans une large casserole. Ajoute la cannelle, la gousse de vanille fendue et le ruban de zeste. Porte à frémissement pour dissoudre le sucre.

Plonge les poires debout dans le liquide, couvre à moitié si besoin, baisse le feu pour maintenir un petit frémissement et laisse pocher 20–25 minutes selon la maturité (la lame d'un couteau doit entrer sans résistance).

Pendant que les poires cuisent, prépare le mascarpone: dans un bol, mélange le mascarpone, le sucre glace, le jus de citron et 1 baie de Poivre de Timut Bio très finement concassée. Garde au frais.

Récupère délicatement les poires avec une écumoire et réserve-les sur une grille. Poursuis la cuisson du liquide à feu vif jusqu'à obtention d'un sirop nappant (réduction d'environ moitié, 8–12 minutes).

Concasse 5 à 7 baies de Poivre de Timut Bio au mortier pour obtenir des éclats aromatiques. Hors du feu, incorpore-les au sirop chaud pour qu'ils infusent 2–3 minutes puis goûte et ajuste: le Timut doit ajouter de la fraîcheur agrumée, pas de piquant excessif.

Filtre une partie du sirop si tu préfères une texture très lisse, ou conserve les éclats pour un fini croquant et parfumé. Remets les poires dans la casserole quelques instants pour les glacer.

Dresse: dépose une poire par assiette, ajoute 1 à 2 cuillerées de mascarpone vanillé, nappe généreusement de sirop au Timut et termine par un léger râpage de zeste de citron et quelques éclats de Timut concassé.

Serre tiède ou à température ambiante. Si tu as préparé les poires à l'avance, réchauffe doucement au four à 120 °C 6–8 minutes avant de servir.

Le conseil des Épices Curieuses

1) Pour réveiller le Timut, tiédit les baies quelques secondes dans une poêle sèche avant de les concasser. 2) Si les poires sont très mûres, réduis le temps de pochage pour qu'elles ne s'effritent pas. 3) Utilise un vin rouge peu tannique pour garder le sirop lumineux.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit