

Déclinaison Chocolat & Poire Tatin  
Pour environ 10 desserts



### 1. **COMPOTÉE DE POIRE**

1200 g de Fourrage poire Façon tatin ancel

### 2. **CRÉMEUX AU CHOCOLAT**

100 g de Crèmeux au chocolat ancel  
500 g de crème liquide à 35% de M.G.

Porter la crème à ébullition. Incorporer le crèmeux au chocolat blanc puis homogénéiser au mixeur plongeant. Filmer au contact puis réfrigérer.

### 3. **CRUMBLE NOISETTE**

100 g de beurre  
100 g de cassonade  
60 g de noisettes en poudre torréfiée

90 g de farine

Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir un crumble.

#### 4. **DRESSAGE**

Déposer le fourrage poire sur une assiette de façon à rappeler la forme d'une poire. Monter le crèmeux au chocolat quelques secondes au batteur à pleine vitesse, au fouet, jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche. Dresser des pointes cannelées de crèmeux puis déposer du crumble noisette. Décorer de pastilles de chocolat au lait puis déposer une boule de glace à la vanille Tahitensis sur une tuile caramel. Parsemer de noisettes caramélisées et servie avec de la sauce dessert Caramel ancel.