

La recette de l'Onctueuse, dessert de l'Isère



Les ingrédients

Pour la pâte sablée

- 120 g de beurre
- 210 g de farine
- 90 g de sucre glace
- 1 œuf
- 20g de poudre d'amandes
- 2 g de fleur de sel

Pour la crème de noix

- 75 g de poudre d'amandes
- 75 g de Noix de Grenoble AOP
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 100 g de beurre

Pour la ganache chocolat

- 50 g de chocolat noir
- 50 g de chocolat lait
- 10 cl de crème liquide

Pour les poires pochées

- 4 poires
- 150 g de miel de fleurs
- 1 L d'eau

Les instructions

1. Préchauffer le four à 160°C. Déposer 75 g de noix sur une plaque pour les torréfier pendant 10 minutes puis laisser bien refroidir.
2. Faire bouillir l'eau et le miel dans une casserole. Une fois à ébullition, ajouter les poires entières et épluchées. Couvrir d'un couvercle en éteignant le feu et laisser pocher 30 minutes.
3. Réaliser la pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients secs puis ajouter l'œuf. Réserver au frais.
4. Faire fondre les chocolats et ajouter en 3 fois la crème préalablement portée à ébullition.
5. Mixer les noix torréfiées jusqu'à obtenir une poudre de noix. Mélanger le beurre pommade et le sucre. Ajouter l'œuf, les poudres de noix et d'amandes.
6. Étaler la pâte sablée dans un plat à tarte et précuire pendant 20 minutes à blanc à 170°C. Sortir du four et garnir de crème de noix. Enfourner à nouveau pendant 20 minutes.
7. Sortir du four et étaler la ganache sur le dessus une fois refroidie.
8. Découper des lamelles de poires et les déposer délicatement de façon harmonieuse.

Bonne dégustation !