



OEUF NEIGE AU SAFRAN ET CRÈME DE POIRE COMME UNE ANGLAISE

(Dessert pour 4 Personnes)

LE PANIER DE L'AMAP DU JOUR

2 poires
2 œufs

LA RÉSERVE FAMILIALE

100g sucre en poudre (50+30+20)
1 pointe de couteau de safran en poudre (environ)
5 cl d'eau minérale gazeuse ou d'eau du robinet
2 étoiles de badiane
1/2 CAC de jus de citron

PROCÉDÉ

Infusez la badiane dans 1 l d'eau bouillante. Réserver.

Séparez les deux jaunes d'œufs des blancs. Les mettre dans un saladier et les blanchir* avec 30g de sucre semoule. Placez les blancs dans un saladier, tenir à température ambiante.

Épluchez les deux poires, les couper en quartier puis les réduire en pulpe dans un cutter électrique ou au presse-purée. Versez rapidement la pulpe dans une casserole avec 20g de sucre, l'eau minérale ou plate et le jus de citron. Portez à ébullition en remuant de temps en temps. La pulpe se mettra à bouillir en deux minutes seulement. Versez sur les jaunes d'œufs blanchis, bien mélanger puis remettre dans la casserole. À feu doux, cuire comme une crème anglaise en remuant à la spatule en bois.

Attention : ne pas faire bouillir. Dès que la crème est cuite, la filtrer à l'aide d'une passoire à sauce (étamine). Réservez au froid. Montez les blancs en neige très ferme, versez le sucre restant, la pointe de safran en poudre et battre fortement pendant encore 2mn. Pendant ce temps, versez l'eau parfumée à la badiane dans une grande poêle. Mettre à chauffer en tenant l'eau chaude à feu très doux (il est impératif de n'avoir aucune ébullition!). À l'aide de 2 cuillères à soupe, obtenir 8 petites quenelles d'œuf à la neige et les pocher pendant 2 mn. Ne pas faire se toucher les quenelles entre elles. Les retourner puis cuire à nouveau pendant 2mn. Retirez les œufs à la neige, les poser délicatement sur un linge humide. Réservez.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans des coupes à dessert, partagez la crème de poire refroidie. Déposez 2 quenelles, décorez et servez aussitôt.

Astuces

Vous pouvez obtenir une forme originale d'œuf à la neige en utilisant une poche à douille jetable. Coupez la pointe de la poche assez haut pour obtenir de gros bouchons.

L'eau minérale gazeuse apporte une note iodée à la pulpe et stoppe l'oxydation.

Vous pouvez remplacer le safran par une petite pointe de colorant orange. Vous obtiendrez une couleur "saumon".

* blanchir : du jaune d'œuf sucré, fortement fouetté, mousse et blanchi. D'où le terme culinaire.

