

# Les Recettes du Chef au Château du Clos de Vougeot

par Olivier Walch  
pour 8 couverts

## LES POIRES BELLE DIJONNAISE



### INGREDIENTS :

8 belles poires

#### Le sirop:

1 bouteille de vin blanc Char-  
donnay

½ litre d'eau

200 gr de sucre roux

1 cuillère à soupe de miel

½ orange en rondelle

½ citron en rondelle

1 gousse de vanille

#### Le coulis :

250 gr de framboises

1/2 verre de crème de cassis

18°C

#### La garniture :

½ litre de crème glacée au  
cassis

200 gr de framboises

100 gr de grains de cassis au  
sirop

Amandes grillées effilées

Sucre glace

### REALISATION :

Confectionner le coulis en mixant les framboises et la crème de cassis qui aura été préalablement passée au chinois étamine. Réserver le tout.

Pour la réalisation du sirop, mélanger le vin blanc, l'eau, le sucre, le miel, l'orange, le citron et la gousse de vanille puis faire bouillir 3 à 5 minutes.

Eplucher les poires en conservant la queue puis les évider en creusant un trou assez conséquent pour pouvoir les garnir. Les pocher dans le sirop.

Pour qu'elles soient bien imprégnées en goût, les faire refroidir dans le sirop, il faut donc adapter la cuisson en conséquence.

Avant de servir les poires, les égoutter puis les garnir avec de la glace cassis et les napper de coulis.

Décorer l'assiette avec les framboises et les grains de cassis et saupoudrer les poires avec les amandes effilées et le sucre glace.



### ACCORDS PARFAITS :

Crémant de Bourgogne Brut Rosé

Vins rouges à oser :

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Chorey-les-Beaune