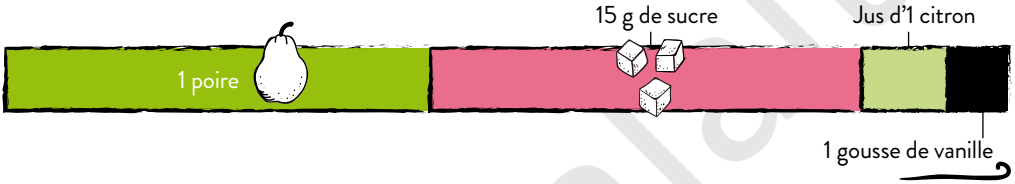
POIRE POCHÉE



Pour 1 poire



Technique	Justifications
1. Préparer la poire selon le principe de la marche en avant : Laver – Eplucher – **Couper en 2. Epépiner la poire**	
2. Citronner la poire	Eviter le brunissement enzymatique
3. Préparer un sirop : • Mettre de l'eau à chauffer dans une casserole (le fruit devra être immergé à moitié) • Ajouter le sucre et la vanille	
4. Pocher la poire dans le sirop frémissant	Pochage à chaud : concentration immédiate des saveurs à l'intérieur du fruit
5. Cuire la poire **jusqu'à ce qu'elle soit fondante**	Modification progressive de texture avec un assouplissement des fibres
6. Egoutter la poire et **faire réduire le sirop**	
7. Napper la poire avec le sirop	

Boitalait

POIRE POCHÉE



Définition

La poire est pochée à chaud dans un sirop puis nappée avant d'être servie. Cette cuisson permet de conserver toutes les saveurs de la poire.

Rappels et conditions de réussite

• **Ne pas surcuire la poire** afin qu'elle se tienne lors de la dégustation. Vérifier la cuisson avec aiguille.

#hôpitalart

Utilisation

