

Peren in zijn variaties



Ingredienten

Voor de biscuit:

- 100 gr bloem
- 25 gr fijne kristalsuiker
- 1 tl kaneel
- 1 citroenschil (geraspt)
- 1 scheutje perenlikeur
- 25 ml Water
- 1 ei
- 10 gr zoute boter
- 1 peer
- 2 dl vloeibare karamel

Voor de clafoutis:

- 12 cl Melk
- 50 gr room
- 2 eieren
- 75 gr Suiker
- 1 vanillestokje
- 1 scheutje perenlikeur
- 10 gr amandeschilfers
- 1 peer
- 50 gr zanddeeg

Tempura:

- 40 gr tempurabloem
- 20 gr gewone bloem
- 60 gr Water
- 10 gr perenlikeur

- 1 peer
- 1 dl chocoladesaus

Sorbet:

- 125 gr suikerstroop
- 125 gr perenpuree

Bereiding

Maak een deeg met alle ingredienten, behalve de peer en de vloeibare karamel.

Zet enkele uren in de koelkast. Rol het deeg uit tot een dikte van 1/2 cm. en snij er vierkanten uit van ongeveer 4 cm lang.

Bak in friteuse op 175° tot ze een mooi kleurtje hebben, snij vervolgens doormidden.

Snij de peer in brunoise en stoof aan op een hoog vuur, blus met de vloeibare karamel. Bewaar.

Clafoutis : warm de melk en de room op, leng eieren, amandelschilfers, perenlikeur en vanille onder elkaar en giet er de

warme melk over. Snij de peer in brunoise en doe bij het mengsel.

Stort in vuurvaste schaal en bak 20 min. op 160°. Afkoelen in de koelkast.

Rol het zanddeeg uit en bak het in de oven, maak cirkels met een ronde uitsteekvorm, snij de clafoutsi met dezelfde vorm

en leg deze telkens op een schijfje zanddeeg.

Tempura : Meng de bloemsoorten met water en perenlikeur, snij mooie stukjes uit de peren en wentel ze in het beslag.

Bak in de friteuse op 180° en houd warm.

Sorbet : Maak een suikerstroop (basis 1 l. water voor 540 gr. suiker) en meng dit met 150 gr. perenpuree. Bereid in de ijsmachine en vries in.

Opmaak : leg alles netjes naast elkaar op een langwerpig bord, overgiet de beignet met de chocoladesaus en decoreer naar keuze.

Recept van Christophe Thomaes, Chateau du Mylord in Ellezelles