Ecrit par Echo du Mardi le 21 novembre 2026

La recette de dessert entre poire, chocolat et truffe du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile de dessert entre poire, chocolat et truffe.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
Sirop :
– 1⁄2 litre d'eau
– 120gr de sucre
– 15gr de jus d'orange
– 1⁄4 gousse de vanille
– 5gr d'alcool de poire Manguin

Sablé chocolat :
– 15gr de beurre
– 15gr de sucre cassonade
– 5gr de cacao

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 21 novembre 2026

– 10gr de farine
– 15gr de poudre d'amande

Crémeux chocolat Mangaro :
– 30gr de lait
– 0,5gr de gélatine
– 45gr de chocolat couverture Mangaro Cluizel

Glace à la truffe :
– 200gr de lait
– 10gr de truffe melanosporum
– 30gr de crème
– 100gr de sucre

Chantilly vanille :
– 100gr de crème
– 10gr de sucre
– 1⁄4 gousse de vanille

Poire :
– 1 poire

Divers :
– Plaquette de couverture Mangaro 100gr
– 10gr de truffe melanosporum

Éplucher et vider la poire à l'aide d'un couteau d'office. Détailler des sphères (cuillère à pomme parisienne). Conserver les parures pour le décor. La plonger dans le sirop et cuire à cuisson fondante. La sortir du jus de cuisson.
Pour le sablé, mélanger intimement le sucre, le beurre, le cacao, la poudre d'amande et la farine, laisser reposer la pâte,
étaler, et cuire à 170°C. Refroidir, et émietter.
Pour le crémeux, chauffer le lait, ajouter la gélatine préalablement trempée, et verser sur la couverture. Dresser en moule et congeler.
Pour la glace, infuser la truffe la veille dans le lait & la crème. Le lendemain, chinoiser et chauffer le lait & la crème à 40°c. Ajouter le sucre et cuire à 84°c. Refroidir rapidement. Maturer 12 heures. Turbiner. En sortie de turbine, ajouter les morceaux de truffe coupés en brunoise.
Monter la crème chantilly.
Dans une assiette, former un fin liseré de crumble cacao et déposer les billes de poire de façon régulière. Puis, alterner avec le crémeux chocolat Mangaro, des pointes de chantilly et trois quenelles de glace truffe. Décorer avec les parures de poire émincées et les éclats de chocolat.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 21 novembre 2026



©Alain Maigre

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !