



PRÉPARATION
20 min



CUISSON
30 min



DIFFICULTÉ
Facile



PORTIONS
4 personnes

Une poire au vin ne se rate pas à la cuisson, elle se rate à l'ébullition. Le sirop doit frémir sans jamais bouillir, et c'est le repos d'une nuit au froid — pas le temps passé sur le feu — qui fait descendre la couleur jusqu'au cœur du fruit.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes (+ 12 h de repos au froid)

POUR LES POIRES

Poires Williams fermes, à peine mûres 4 (env. 180 g pièce)

Pinot noir de Neuchâtel 7 dl (1 bouteille)

Sucre cristallisé 120 g

Bâton de cannelle 1

Étoile de badiane 1

Clous de girofle 2

Grains de poivre noir 4

Zeste d'orange non traitée, en larges lanières 2

Feuille de laurier 1

Citron, pour citronner les poires 1/2

POUR LA CRÈME AU SÉRÉ

Séré maigre 250 g

Crème entière à fouetter 1 dl

Miel de forêt 2 c. à s.

Zeste de citron non traité 1/2

POUR LA FINITION

Noisettes ou amandes effilées, torréfiées 30 g

Poivre du moulin 1 tour

PRÉPARATION

01 Choisir la bouteille — et la sortir de la cave

Prenez un Pinot noir de Neuchâtel jeune, souple, peu boisé : il donnera sa couleur et son fruit sans imposer de tanin. Évitez le fond de bouteille ouvert depuis trois jours, la fausse économie la plus coûteuse de ce dessert — un vin oxydé transmet son amertume à la poire, et rien ne la rattrape ensuite. Le principe est simple : le vin que vous cuisinez est le vin que vous servirez à table. Sortez-le à 12 °C, ouvrez-le une demi-heure avant, prélevez les 7 dl du sirop et gardez le reste pour le repas.

02 Éplucher sans blesser le fruit

Pelez les poires de haut en bas d'un économe bien affûté, en gardant la queue entière : c'est elle qui tiendra le fruit au dressage. Frottez-les aussitôt au demi-citron pour éviter qu'elles ne noircissent. Évidez le cœur par le dessous, à la cuillère parisienne, sans percer le fruit de part en part — un canal ouvert laisserait le sirop traverser la poire au lieu de l'imprégner, et la chair s'affaîsserait à la cuisson. Coupez enfin une fine tranche à la base pour que la poire tienne debout.

03 Le sirop, à frémissement et jamais à ébullition

Versez le vin dans une casserole juste assez large pour que les quatre poires y tiennent couchées côte à côte. Ajoutez le sucre, la cannelle, la badiane, les clous de girofle, le poivre, le laurier et les zestes d'orange. Chauffez doucement jusqu'à dissolution complète du sucre, puis maintenez entre 90 et 95 °C — la surface doit frissonner, pas bouillonner. Une ébullition franche chasse les arômes du vin en dix minutes et durcit le tanin, qui vire alors à l'amer.

04 Pocher 25 à 30 minutes

Couchez les poires dans le sirop frémissant. Posez sur la surface un disque de papier cuisson percé d'un trou au centre : cette cartouche maintient les fruits immergés et évite qu'ils ne restent blancs sur le dessus. Comptez 25 à 30 minutes selon la taille et la maturité, en retournant les poires à mi-parcours. Ne couvrez pas la casserole d'un couvercle : la vapeur retomberait dans le sirop et le diluerait au lieu de le concentrer.

05 Vérifier la cuisson à la pointe

Piquez la poire au plus épais, à mi-hauteur : la pointe doit entrer avec une résistance légère, comme dans du beurre sorti du réfrigérateur depuis dix minutes. Si elle traverse sans effort, le fruit est déjà trop cuit et s'effondrera au dressage ; s'il résiste franchement, prolongez de cinq minutes. Coupez alors le feu et laissez les poires refroidir dans leur sirop, sans les sortir.

06 La nuit au froid — l'étape qui fait la couleur

Transvasez poires et sirop dans un récipient hermétique et réservez au réfrigérateur au minimum 12 heures, idéalement 24. C'est ce repos, et non la cuisson, qui fait descendre le rouge jusqu'au cœur du fruit et qui installe les épices : une poire sortie de la casserole est rouge en surface et blanche au centre, la même poire au lendemain est teintée de part en part. Retournez-les une fois en cours de repos si elles ne sont pas complètement immergées.

07 Réduire, monter la crème, dresser

Le lendemain, sortez les poires et faites réduire le sirop de moitié à feu vif, jusqu'à ce qu'il nappe le dos d'une cuillère — comptez 8 à 10 minutes. Pendant ce temps, fouettez la crème en chantilly souple et incorporez-la délicatement au séré avec le miel et le zeste de citron. Dressez chaque poire debout sur une quenelle de crème, nappez de sirop tiède, parsemez de noisettes torréfiées et donnez un tour de moulin à poivre : il réveille le fruit sans se faire remarquer.

L'ASTUCE DU CHEF

Retenez la règle du frémissement : dès que le sirop bouillonne franchement, le vin perd son fruit et le tanin devient amer — un thermomètre de cuisson à 90-95 °C vaut mieux que l'œil. Choisissez des poires à peine mûres, fermes sous le pouce : une poire trop mûre se défait en fin de pochage et rend le sirop trouble. Et ne jetez jamais le sirop qui reste : réduit à consistance sirupeuse puis mis en bocal, il se garde trois semaines au réfrigérateur et transforme un simple séré, une glace vanille ou un morceau de Gruyère vieux en dessert de saison.



RECETTE · POCHAGE AU VIN ROUGE, SAISON DES VENDANGES

Poires Williams au Pinot noir de Neuchâtel, crème au séré

