

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Muffins aux Poires & Chiboust au Thym

Le 28 octobre 2008

1

Le Monday Muffins #11 organisé par [Cuisine Plurielle](#) arrive bientôt à son terme, il était donc grand temps que je me décide à cuisiner la recette qui me trottait dans la tête depuis quelques jours.

J'adore l'association Poire & Thym, je la trouve parfaite.

L'un de mes desserts automnal préféré et le millefeuille de poires caramélisées à la glace de thym.

J'ai donc gardé cette association et je l'ai déclinée version Muffin.

### Votre panier pour 8 muffins :

160 gr de farine

70 gr de sucre

50 gr de beurre

100 ml de lait

1 cuil à thé de levure chimique

1 œuf

3 Poires

### Votre panier pour 8 chibousts :

2 blancs d'œuf

25 gr d'eau

50 gr de sucre

14 ml de lait entier

2 jaunes d'œuf

20 gr de sucre

15 gr de beurre

10 gr de farine

5 gr de farine de maïs

1 cuil à soupe de feuille de thym

2 feuilles de gélatine



Sucre brun

Pour vos muffins :

Préchauffez votre four à 180°

Épluchez 2 de vos poires et découpez-les en cubes. Faites les sauter à la poêle pour les caraméliser.

Dans un saladier mélanger pour les ingrédients de vos muffins et ajouter vos poires.

Ne mélangez pas beaucoup, au final votre préparation ne doit pas être lisse.

Remplissez vos moules et mettez vos muffins à cuire pendant 10 minutes environ.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Pour vos chibousts :

Faites chauffer votre lait, une fois à ébullition ajouter les feuilles de thym et laissez infuser jusqu'à ce qu'il soit tiède, passez au chinois et ne conservez que le lait aromatisé.

Battez vos jaunes et votre sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe.

Ajoutez vos farines, mélangez, puis ajoutez le lait tiédi sans cesser de remuer.

Mettez votre préparation à épaissir à feu doux pendant 5 minutes.

Faites tremper vos feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faites un sirop avec votre eau et votre sucre que vous monterez à 120°.

Pendant ce temps montez fermement vos blancs en neige en attendant d'y ajouter le sirop afin d'obtenir une meringue italienne.

2

Faites fondre votre beurre, essorez vos feuilles de gélatine et ajoutez les à votre crème pâtissière et mélangez énergiquement.

Ajouter votre meringue italienne, dressez dans des cercles et laissez prendre au réfrigérateur pendant 4h.

Pendant ce temps, lavez puis tranchez très finement votre dernière poire.

Faites la pocher dans un sirop très léger pendant 5 minutes, puis disposez les tranches sur du papier sulfurisé avant de les faire sécher au four à 150° pendant 1h.

Il ne vous reste plus qu'à dresser vos chibousts dans vos assiettes, les saupoudrer d'un peu de sucre brun et le faire caraméliser au chalumeau.

Ajouter vos muffins et quelques chips de poire



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*