



514 750 6050
info@laguildeculinaire.com

GÂTEAU AU FROMAGE ET AUX POIRES

Portions : 8 à 10

Préparation : 15 minutes - Cuisson : 8 minutes– Réfrigération : 1 heure

© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guilde Culinaire / Mention obligatoire

INGRÉDIENTS

Le biscuit

375 ml (1 1/2 tasses) biscuit Graham

3 jaunes d'œufs

125 ml (1/2 tasse) beurre clarifié, fondu

Le mélange fromage et poire

300 gr (10 oz) fromage à la crème, coupé en morceaux

250 ml (1 tasse) sucre

250 ml (1 tasse) yogourt grec 11% M.G.

1 citron, zeste

1 orange, zeste

4 poires pochées à la bière (voir recette)

125 ml (1/2 tasse) sauce au caramel au beurre salé

MÉTHODE

Le biscuit

Préchauffez le four, la grille au centre à 200 °C (400 °F).

Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Dans un moule à charnière, répartissez le biscuit uniformément et tassez-le pour qu'il soit bien dense.

Enfournez 6 à 8 minutes.

A la sortie du four, tassez à nouveau le biscuit et laissez-le refroidir.

Le mélange

Dans un bol, à l'aide du batteur à main, ou du mélangeur sur socle, mélangez ensemble le fromage à la crème et le sucre pendant 5 minutes à vitesse maximale.

Réduisez la vitesse du mélangeur et incorporez le yogourt et les zestes.

Déposez les poires sur le biscuit dans le moule et à l'aide d'une spatule couvrez-les du mélange obtenu.

Réservez au réfrigérateur 1 heure avant la dégustation.

Le montage

Dans chaque assiette, déposez une part de gâteau, répartissez dessus de la sauce caramel au beurre salé et bière Matilda.





514 750 6050
info@laguildeculinaire.com

POIRES POCHÉES A LA BIÈRE MATILDA

Portions : 4

Préparation : 20 minutes – Cuisson : 15 à 20minutes

© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guilde Culinaire / Mention obligatoire

INGRÉDIENTS

2 l (8 tasses) de bière Matilda de marque
Goose Island

4 poires Bartlett, pelées, vidées de l'intérieur.

15 ml (1 c. à table) beurre non salé

MÉTHODE

Dans une casserole, portez à ébullition la bière.

Déposez les poires dans la bière, couvrez le liquide d'un papier parchemin et laissez cuire 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous la pointe d'un couteau.

Retirez et coupez les poires en 2.

Dans une poêle chaude, faites fondre le beurre, à feu moyen, faites colorer les poires sur les deux faces.

Ajoutez dans la poêle, 60 ml (4 c. à table) de bière Matilda, pour enrober les poires et les glacer.





514 750 6050
info@laguildeculinaire.com

SAUCE CAMEL AU BEURRE SALÉ ET MATILDA

Rendement : 375 ml (1 ½ tasse)

Préparation : 5 minutes – Cuisson : 10 minutes

© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guilde Culinaire / Mention obligatoire

INGRÉDIENTS

310 ml (1 ¼ de tasse) crème 35% M.G.
250 gr (9 oz) sucre
60 ml (4 c. à table) bière Matilda de marque
Goose Island
90 gr (3 oz) beurre non salé
3 pincées fleur de sel

MÉTHODE

Dans une casserole, faites tiédir la crème.

Dans une autre casserole, à feu moyen, faites fondre le sucre dans la bière, en remuant régulièrement. Une fois la couleur caramel atteinte (180° C / 350° F), à l'aide d'une spatule, incorporez le beurre et la crème tiède en filet.

Laissez tiédir et servez avec très peu de fleur de sel.

