



Comme une tartelette choco-poire : sablé breton, mousse au chocolat, poire et noisettes caramélisées

Pour 8 tartelettes :

Pour les sablés bretons (quantités pour 10 sablés de cm de diamètre) :

- 125 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre
- 155 g de farine
- 8 g de levure chimique
- 50 g de jaunes d'œufs

Sabler le beurre avec le sucre, la farine, et la levure (à la main ou avec la feuille du robot). Ajouter les jaunes.

Etaler entre 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 0,5 cm.

Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découper la pâte à l'aide des cercles de cuisson puis les cuire dans ces emporte-pièces non beurrés 20 minutes à 170°C. Surveiller la coloration.

Pour la mousse au chocolat de P. Hermé :

- 255 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 120 mL de lait
- 2 jaunes d'œuf
- 6 blancs d'œufs
- 30 g de sucre en poudre

Hacher le chocolat au couteau-scie et le faire fondre dans une casserole au bain-marie (ou à feu très doux).

Dans une autre petite casserole, porter le lait à ébullition. Retirer le chocolat du feu et verser le lait dessus en fouettant jusqu'à ce que la crème soit lisse. Incorporer le jaune d'œuf et mélanger.

Monter les blancs en neige ferme en y incorporant peu à peu le sucre. Quand le mélange au chocolat est tiède (à 40°C), y incorporer 1/3 des blancs en neige à l'aide d'une spatule. Puis ajouter délicatement le reste des blancs.

Verser la mousse dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et la garder au moins 1 heure au frigo avant de servir. (Je l'ai réalisée la veille).

Pour les noisettes caramélisées :

- 40 g de sucre
- 40 g de noisettes

Faire caramel avec le sucre. Quand il a une belle couleur dorée-ambree, ajouter les noisettes et mélanger énergiquement à l'aide d'une cuillère pour bien enrober les noisettes de caramel.

Les verser sur le plan de travail recouvert de papier cuisson en aplatissant rapidement avec la cuillère et laisser refroidir.

Détacher les noisettes les unes des autres à la main.

- 8 demi-poires au sirop égouttées

Au moment de servir le dessert, disposer un sablé dans chaque assiette.

En partant du centre du sablé, déposer la mousse en rosace. Déposer la demi-poire et tout autour de la tartelette, les noisettes. Servir avec des verrines garnies de glace vanille !