

Entremet pralinoise choco poire



Pour la base pralinoise :

- 160 gr de crêpes dentelles (ou gavottes)
- 2 plaques de chocolat praliné (ou Pralinoise)

Ecraser les crêpes dentelles dans un saladier, faire fondre le chocolat au bain-marie, et mélanger le tout. Verser dans votre cercle et laisser prendre au frigo ou au congélateur si vous êtes pressé(e).



Pour le moelleux au chocolat :

- 200 gr de chocolat
- 180 gr de beurre
- 4 œufs
- 150 gr de sucre
- 40 gr de farine
- 2 cuillères à café de levure
- 2 cuillères à soupe de cacao

Préchauffer le four à 200 °.

Faire fondre au bain marie le beurre et le chocolat. Dans un saladier, mélanger tous les autres ingrédients et ajouter le chocolat fondu en dernier.

Mettre dans le même moule que pour la base croquante, car maintenant qu'elle est prise vous pouvez enlever le cercle. Enfourner pour 12/15 min tout en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Vu les 2 premiers étages, j'avais peur qu'il n'y ait pas trop de mousse, j'ai donc fais quelques tranchées dans mon moelleux pour y verser un peu plus de mousse.



Pour la mousse aux poires :

- 300 gr de poires en sirop
- 1 boîte de poires en sirop pour le décor
- 4 feuilles de gélatine
- 50 cl de crème liquide
- 80 gr de sucre en poudre

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min. Mixer les poires, dans une casserole, faire chauffer 150 gr de purée de poire avec le sucre pour y insérer la gélatine bien essorée une fois les 10 min passées. Bien mélanger le tout pour que la gélatine soit bien fondue.

Pendant ce temps, monter la crème en chantilly.



Une fois prête, ajouter la chantilly à la purée de poire, votre mousse est prête, il n'y a plus qu'à la verser sur votre moelleux au chocolat et bien lisser le dessus à l'aide d'une spatule.

Vous pouvez réserver votre entremet au frigo si vous le dégustez d'ici 24 à 48h, sinon au congélateur. Moi je l'ai préparé une semaine à l'avance, et je l'ai laissé décongeler au frigo 1/2 journée.

Pour la déco, j'ai réalisé des décors avec du chocolat fondu, quelques éclats de nougatine, et des lamelles de poire. Pour le côté, j'avais acheté des décors en chocolat toute prêts sur le site [récréation culinaire](http://recreationculinaire.com). Il y a pleins de produits qu'on ne trouve pas facilement dans le commerce.