

Entremet poire chocolat



Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 15 minutes

Génoise (moule rectangulaire 30 X 24 cm) :

- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 130 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé (sucre vanillé maison)

Mousse au chocolat :

- 150 g de chocolat (50 g de chocolat noir + 100 g de chocolat au lait)
- 3 œufs (calibre moyen)
- 40 g de sucre
- 20 g de pralin
- 50 g de crème fraîche liquide entière (30 % de MG)
- 1/2 feuille de gélatine

Mousse à la poire :

- 300 g de purée de poires (poires au sirop en conservant le sirop + 1 c à soupe de sucre)
- 300 g de crème fraîche liquide entière (30 % de MG)
- 3 g d'agar agar ou 5 feuilles de gélatine
- 1 poire fraîche ou au sirop coupées en petits dés (facultatif)

Miroir à la poire :

- 250 g de purée de poires
- 5 cl d'eau
- 1 c à soupe de sucre
- 1,5 feuille de gélatine ou 2 g d'agar agar

Déco :

- 100 g de chocolat noir
- Billes de chocolat

Matériel spécifique :

- 1 cadre rectangulaire : 24 X 16 cm
ou 1 cercle de 22 cm de diamètre
- 1 moule rectangulaire de 30 X 24 cm (facultatif)
- Bande de Rolloïd

Préparez la génoise : Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez le sucre vanillé et la farine tamisée. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Incorporez les blancs battus en neige.

Versez dans un grand moule rectangulaire. *Vous pouvez aussi verser la pâte dans le cadre posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.* Lissez avec une spatule.

Glissez au four pour 10 à 15 minutes (12 minutes pour moi). Démoulez et laissez refroidir. Coupez les bords pour adapter la génoise à la taille du cadre.

Placez le cadre sur un plat rectangulaire ou un plateau. Placez des bandes de rolloïd tout autour du cadre pour faciliter le démoulage. Posez la génoise dans le cadre.

Égouttez les poires au sirop en veillant à bien conserver le sirop et réservez. Imbibez la génoise avec le sirop.

Préparez la mousse au chocolat praliné : *J'ai préparé une partie de ma mousse au thermomix mais vous pouvez très bien la faire selon vos habitudes.*

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le bol du robot, placez le chocolat noir, le chocolat au lait, le pralin et le sucre. **Mixez 5 secondes/vitesse 9**. Ajoutez la crème fraîche entière liquide et programmez **5 minutes/50°/vitesse 1**. Ajoutez la 1/2 feuille de gélatine et mixez **10 secondes/vitesse 4**. Ajoutez les jaunes d'œufs et mixez de nouveau **15 secondes/vitesse 4**. Versez la préparation dans un saladier.

Battez les blancs en neige.

Incorporez les blancs délicatement dans la préparation au chocolat.

Versez la mousse sur la génoise. Réservez au réfrigérateur ou 30 minutes au congélateur.

Préparez la mousse à la poire : *Pensez à mettre les fouets et le bol au congélateur quelques minutes pour la préparation de la chantilly.*

Faites ramollir les feuilles de gélatines dans l'eau froide (passez cette étape si vous optez pour l'agar agar).

Mixez les poires. Faites chauffer la moitié de la purée de poire avec le sucre. Ajoutez l'agar agar et portez à ébullition quelques secondes. *Si vous utilisez des feuilles de gélatine, ajoutez-les hors du feu.*

Réservez dans un saladier.

Montez la crème fraîche entière liquide en chantilly. Incorporez la chantilly délicatement à la purée de poires refroidie à l'aide d'une spatule. Ajoutez des petits dés de poire (facultatif).

Sortez le cadre du congélateur et répartissez la mousse à la poire. Lissez à l'aide d'une spatule coudée.

Placez au réfrigérateur pour minimum 2 heures.

Préparez le miroir à la poire : Faites tremper la gélatine dans l'eau froide (pour la gélatine en feuille).

Dans une casserole, mélangez la purée de poires, l'eau et le sucre. Faites cuire 2 minutes. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée.

Laissez refroidir (au moins 15 minutes).

Ressortez l'entremet du réfrigérateur et versez le coulis sur la surface de l'entremet.

Replacez au réfrigérateur.

Préparez la déco : Hachez le chocolat noir. Faites fondre une partie du chocolat dans un bain-marie ou quelques secondes au micro-onde. Ajoutez le reste du chocolat et mélangez.

Faites la déco de votre choix sur une feuille de papier sulfurisé.

Laissez prendre au frais.

Ôtez le cadre délicatement de l'entremet.

Placez la déco en chocolat et éventuellement une 1/2 poire coupée en éventail.

Réservez l'entremet au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.