



## Entremet poire et chocolat

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

2 oeufs  
100g de farine  
100g de beurre  
100g de sucre  
40g de lait  
6g de levure chimique

#### Croustillant praliné

20g de chocolat blanc  
80g de pâte praliné  
30g de gavottes

#### Mousse au chocolat noir

4 jaunes d'oeuf  
50g de sucre  
120g de chocolat noir  
300g de crème liquide entière  
300g de lait  
2,5 feuilles de gélatine  
3 poires

#### Glaçage miroir sans glucose

225g de sucre  
75g d'eau  
150g de chocolat blanc  
100g de lait concentré non sucré  
5 feuilles de gélatine  
du colorant

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Verser la pâte sur une plaque à génoise, étaler sur une moitié

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper un coeur à la taille du moule

### Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de praliné

, puis les gavottes émiettées et mélanger

Étaler la préparation sur le biscuit en forme de coeur et mettre au congélateur 1h



## Entremet poire et chocolat

### Mousse au chocolat noir

Les poires :

Eplucher et découper les poires en dés

Dans une poêle faire fondre du beurre et y faire revenir les poires jusqu'à ce qu'elles soient fondantes (pas en purée)

Les débarasser en enlevant le maximum de liquide et laisser refroidir

La mousse :

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

### Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé

### Montage

Dans le moule verser toute la mousse

Parsemer les dés de poires un peu partout

Et recouvrir du biscuit et praliné congelé

Mettre au congélateur toute une nuit pour pouvoir glacer

Et décorer comme il vous plaît