



Entremet poire et chocolat

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
100g de beurre
40g de lait
100g de sucre
100g de farine
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
300g de lait
300g de crème liquide entière
50g de sucre
120g de chocolat noir
2,5 feuilles de gélatine
3 poires

Glaçage miroir sans glucose

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

Biscuit madeleine

Préchauffer le four 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu la pâte.

Verser la pâte sur une plaque gnoise, taler sur une moitié

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper un coeur la taille du moule

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de pralin, puis les gavottes miettes 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 ds

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

Les débarrasser en enlevant le maximum de liquide et laisser refroidir

La mousse :

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gelatine essorée hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gelatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gelatine essorée, puis le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Dans le moule verser toute la mousse

Parsemer les ds de poires un peu partout

Et recouvrir du biscuit et pralin congelé

Mettre au congélateur toute une nuit pour pouvoir glacer

Et décorer comme il vous plat



Entremet poire et chocolat