



Bavarois poire et caramel

Ingredients

Biscuit

180g de galette st michel

60g de beurre

Mousse à la poire

250g de purée de poires

220g de crème liquide entière

2feuilles de gélatine

30g de sucre

Nappage au caramel

70g de purée de poires

110g de caramel liquide

1feuille de gélatine

Biscuit

- Pour un cercle de 18cm -

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les biscuits

Incorporer le beurre fondu et mlanger

Etaler en tassant bien dans le fond du cercle pralablement film et munit d'un rhodod

Mettre au frais 1h

Mousse poire

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la pure de poires avec le sucre

Hors du feu ajouter la feuille de glatine essore

Laisser refroidir

Monter la crme liquide en une chantilly souple

L'ajouter en 3 fois la pure de poires refroidie

Verser sur le biscuit l'intrieur du cercle

Mettre au conglateur 3h

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la puree de poire

Hors du feu ajouter la gelatine essore et mlanger

Incorporer le caramel liquide de votre choix (sal ou pas, maison ou industriel ...)

Verser la prparation sur la mousse

Mettre 1h au conglateur

Et dcorer selon vos gots

ASTUCE

- Utiliser des poires bien mûres pour plus de goût
 - Bien laisser prendre au frais
 - Tu peux remplacer la poire par de la pomme
-