



## Le poirel

### Ingredients

#### Moelleux au caramel

70g de sucre
110g de crème liquide entière
25g de beurre demi-sel
55g de farine
1 oeuf
2g de levure chimique

#### Crémeux caramel

100g de sucre
15g de glucose
120 + 70g de crème liquide entière
2 jaunes d'oeuf
3g de gélatine

#### Mousse à la poire

220g de purée de poires
200g de crème liquide entière
3,5g de gélatine

#### Glaçage miroir au caramel

250g de crème liquide entière
260g de sucre
9g de gélatine

### Moelleux au caramel

- Pour un moule de 16cm -

Mettre la crème liquide à chauffer

Faire chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il devienne caramel ambré

Verser la crème chaude en 3 fois (attention aux éclaboussures)

Ajouter le beurre, bien mélanger et laisser refroidir

Préchauffer le four à 160°C

Ajouter l'oeuf, la farine et la levure, bien mélanger

Enfourner 20 minutes

### Crémeux au caramel

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer 120g de crème liquide

Faire chauffer le sucre et le glucose jusqu'à obtenir un caramel ambré

Verser la crème chaude en 3 fois (attention aux éclaboussures) et bien mélanger

Ajouter les 70g de crème froide restante

Ajouter la gélatine essorée

Verser les 2 jaunes d'oeufs et mélanger

Verser la préparation dans un cercle filmé et mettre au congélateur 3h

---

### Mousse à la poire

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de poire

Ajouter la gélatine essorée, mélanger et laisser refroidir

Monter la crème liquide jusqu'au bec d'oiseau (chantilly souple)

Ajouter en 3 fois à la purée de poire

---

### Montage

Dans le moule, verser la mousse de poire

Poser le crémeux caramel congelé

Puis positionner le moelleux caramel

Mettre une nuit au congélateur

---

### Glaçage miroir au caramel

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Mettre la crème liquide à chauffer

Faire chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il devienne caramel ambré

Verser la crème chaude en 3 fois (attention aux éclaboussures)

Laisser la température redescendre jusqu'à 60°C et ajouter la gélatine essorée

Le glaçage doit être coulé à 30°C sur entremet congelé

---