

POIRE CHOCOLAT CARMEL

INGREDIENTS

Base speculoos	Entremet poire	Mousse Chocolat noir	Glaçage caramel
300g de Speculoos 120g de beurre doux	4 feuilles de gélatine 120g de crème fraîche liquide entière 100g de sucre glace 300g de purée de poire	180g de crème fraîche liquide entière 90g de chocolat noir 70%	250g de sucre en poudre Citron 250g de crème fraîche liquide entière 5 feuilles de gélatine

Préparez le gâteau en suivant les différentes étapes ci-dessous dans l'ordre :

1/ PRÉPARATION DE L'ENTREMET POIRE

- Monter la crème en chantilly avec le sucre glace
- Faire fondre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Chauffer 100g de purée de poire et y ajouter la gélatine fondue
- Incorporer délicatement la chantilly à la préparation à la poire
- Garnir la moitié du moule et mettre au congélateur au moins 1h

2/ PRÉPARATION DE LA BASE AUX SPECULOOS

- Broyer les speculoos en poudre fine
- Faire fondre le beurre et l'incorporer à la poudre de speculoos
- Etaler cette préparation au rouleau entre 2 toiles silicones
- Mettre au congélateur au moins 1h

Quand l'entremet et la base speculoos sont pris

3/ PRÉPARATION DE LA MOUSSE CHOCOLAT

- Faire fondre le chocolat
- Monter la crème en chantilly
- Incorporer le chocolat dans la crème chantilly
- Sortir l'entremet poire du congélateur et compléter le moule avec la mousse chocolat
- Sortir la base aux speculoos du congélateur, la découper à la forme du moule et la déposer sur la mousse au chocolat
- Mettre au congélateur jusqu'à la prise complète

Le lendemain

4/ PRÉPARATION DU GLACAGE CARMEL

- Faire un caramel à sec dans une casserole
- Faire fondre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Ajouter au caramel la crème fraîche que vous aurez préalablement fait tiédir et remuer pour obtenir un caramel onctueux
- Ajouter les feuilles de gélatine et remuer
- Sortir le gâteau du congélateur et le démouler
- Disposer une grille sur un récipient, poser l'entremet sur la grille et faire couler doucement mais généreusement la préparation au caramel. L'entremet doit être congelé
- Décorer et attendre que l'entremet dégèle pour déguster

