

Entremet mousses poire et chocolat ((diamètre 22 cm, 8 personnes)

Biscuit :

4 œufs
120 g de sucre semoule
120 g de farine T55
1 cuillère à café de levure chimique

Mousse chocolat :

40 g de sucre semoule
10 g de sucre semoule pour « serrer » les blancs d'œuf.
20 cl de crème liquide
2 œufs (séparer jaunes et blancs)
100 g de chocolat
2 feuilles de gélatine

Mousse poires :

300 g de poires au sirop (ou poires fraîches, épluchées et pochées dans un sirop léger : 1 litre d'eau, 200 g sucre)
15 cl de crème liquide
3 feuilles de gélatine

Finition :

Poudre de cacao, ou glaçage miroir caramel (recette pour 220 g de sucre)

Réalisation du biscuit :

Préchauffer le four à environ 200 °C.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Tamiser ensemble la farine et la levure chimique.

Battre les jaunes avec une partie du sucre (environ 90 g, et réserver les 30 g restant).

Monter les blancs et les « serrer » progressivement avec le sucre restant (30 g).

Incorporer le mélange « jaune + sucre » dans les blancs, puis verser la farine/levure sur le mélange et l'incorporer doucement en soulevant le mélange.

Étaler le biscuit sur une plaque avec rebords, recouverte de papier sulfurisé graissé. Saupoudrer de sucre glace (à deux reprises, à 10 mn d'intervalle).

Cuire environ 10 mn et laisser refroidir sur grille.

Dès que le biscuit a refroidi, découper un cercle de 22 cm de diamètre et le placer dans un cercle à gâteau de 6cm de haut, chemisé à l'intérieur avec un rhodoïd (ou à défaut d'un papier sulfurisé). Imbiber **très légèrement** le biscuit (sirop de punchage : 50 g d'eau, 65 g de sucre. Faire bouillir, laisser refroidir et ajouter, éventuellement, un peu d'alcool).

Réalisation de la mousse chocolat caramel :

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Séparer les blancs d'œuf des jaunes.

Faire chauffer dans une casserole, à feu doux, 40 g de sucre, à sec, jusqu'à ce qu'il se transforme en caramel (attention à ne pas trop cuire).

Hors du feu, verser doucement dans le caramel, en remuant, 5 cl de crème liquide. Si le caramel n'est pas totalement fondu, remettre sur le feu en mélangeant.

Incorporer la gélatine égouttée/pressée.

Verser progressivement ce mélange caramel sur les jaunes d'œuf en fouettant vigoureusement.
Faire fondre le chocolat au bain marie. Incorporer le chocolat à la préparation précédente. Faire refroidir.

Monter la crème liquide restante, et l'incorporer au mélange précédent (ce mélange doit être au préalable tiède ou froid).

Monter les blancs en neige, et les « serrer » avec les 10 g de sucre semoule. Puis incorporer délicatement les blancs à la préparation précédente.

Verser la mousse dans le cercle à entremets, sur le biscuit, et placer au réfrigérateur.

Réalisation de la mousse de poires :

Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Faire bouillir **un peu (environ 4 cuillères à soupe, pas plus)** de sirop de poires dans une casserole, puis y ajouter la gélatine et mélanger, puis mélanger avec les poires préalablement égouttées et écrasées (ne pas hésiter à égoutter la purée de poires).

Monter la crème liquide, puis l'incorporer à la purée de poires (veiller à ce que la purée de poires soit froide).

Finition :

Sortir l'entremet du réfrigérateur, verser la mousse de poires dessus et remettre au réfrigérateur (ou congélateur pour que la mousse de poires prenne plus vite).

Pour la finition, deux solutions :

- Soit l'entremet est servi le jour même. Le plus simple est de finir l'entremet simplement avec du cacao en poudre avec éventuellement un motif, ou une projection de beurre de cacao (si disponible), ou même une très fine pellicule de pâte d'amande avec une inscription au cornet. Ne décercler (et enlever le rhodoïd) qu'avant de servir.
- Soit l'entremet est servi le lendemain ou plusieurs jours après. On peut alors le congeler dès qu'il est terminé (en laissant le cercle). Puis, plusieurs heures avant de le servir, le sortir du congélateur, le décercler et enlever le rhodoïd, et le glacer avec un « glaçage caramel ». Ensuite le déposer sur un carton ou un plat, et le laisser décongeler lentement au réfrigérateur. Au moment de servir, on peut ajouter un élément de décor, éventuellement.
