

CHARLOTTE AUX POIRES

Biscuit cuillère : recette pour 8 jaunes d'œufs. Réaliser 2 plaques qui seront ensuite découpées avec le moule à la taille (légèrement inférieure) de l'entremet, et une cartouchiere pour faire le tour de l'entremet. Conserver les chutes de biscuit.

Crème bavaroise vanille : recette pour 1/2 litre de lait.

Sirop de punchage : recette pour 100 g d'eau. Parfumer à l'alcool de poire ou au kirsch

Une boîte de poires au sirop (ou 7 poires fraîches, juste mures, qu'on fera pocher dans un sirop léger : 1 litre d'eau + 200 g de sucre. Porter à ébullition, plonger les poires, et porter à ébullition à nouveau. Tester la cuisson des poires avec un couteau. Evider le centre des poires). Utiliser Une ou deux demi poires pour le décor, et le reste pour la garniture de l'entremet.

Décor : Deux demi-poires et du chocolat pour un décor au cornet.

Découper la cartouchiere à une longueur correspondant au périmètre du moule, et à une hauteur correspondant à sa hauteur. Découper les 2 plaques à une taille légèrement inférieure à celle du moule.

Déposer le moule à entremet (6 cm d'épaisseur, diamètre 22 à 28 cm) sur un carton. Placer un rhodoïd contre le moule. Déposer la cartouchiere de biscuit cuillère (face perlée vers l'extérieur) contre le rhodoïd et imbiber légèrement. Déposer au fond une première couche de biscuit cuillère (face perlée vers le haut), et imbiber légèrement.

Couler une couche de crème bavaroise vanille.

Déposer des chutes de biscuits imbibées de sirop et des morceaux de poires au sirop. Recouvrir de crème bavaroise.

Déposer une seconde couche de biscuit et imbiber.

Couler à nouveau un peu de crème et déposer encore des chutes de biscuits imbibées de sirop et des morceaux de poires. Puis recouvrir de crème bavaroise de façon à affleurer le haut du rhodoïd et lisser à la spatule. Mettre au frigo pour faire prendre la crème bavaroise.

Quand la crème bavaroise est prise, disposer des lamelles de poire en rosace (sous forme d'une fleur avec au milieu une demi-cerise confite), et ajouter une inscription ou un décor au cornet (en noir).

Retirer le moule, puis avant de servir le rhodoïd.
