



## Charlotte poire-chocolat

Préparation : 45 minutes

Matériel : un cercle à pâtisserie ou un moule à manqué sans le fond de 23 cm de diamètre

### **Pour 8 personnes :**

- environ 17 biscuits rosés de Reims

### **Les poires au sirop (proportions pour 6 ; il vous en restera) :**

- 6 poires

- 80 cl d'eau

- 240 g de sucre

- 2 càs d'extrait de vanille liquide

- le zeste d'un citron bio

### **La crème de poires :**

- 3 poires

- 500 ml de sirop de poire

- 400 ml de crème liquide froide

- 3 càc d'agar agar en poudre (ou 4,5 feuilles de gelatine)

### **La mousse au chocolat :**

- 2 jaunes d'oeufs

- 200g de chocolat noir de couverture

- 2 càs de sucre

- 20 cl de crème liquide entière bien froide

- 50 ml de sirop (prélevé des poires au sirop)

- 1/2 càc d'agar agar (ou 2 feuilles de gelatine)

### **Le décor :**

- 35 g de chocolat de couverture

- 1/2 poire cuite coupée en lamelles

### **Préparation des poires au sirop :**

Dans une casserole pouvant contenir toutes les poires, mettre l'eau ainsi que le sucre et le zeste de citron à bouillir.

Laisser bouillir à découvert pendant la préparation des poires (environ 10 minutes). Peler les fruits, les découper en quartiers et enlever le coeur.

Déposer les poires dans le sirop. Couvrir. Laisser mijoter environ 20 minutes. Lorsque les poires sont tendres (vérifier avec la pointe d'un couteau), ajouter les 2 càs d'extrait de vanille, puis stopper la cuisson. Laisser refroidir l'ensemble dans la casserole.

Poser le cercle à pâtisserie sur le plat de service. Disposer les biscuits de Reims contre le cercle, côté sucré vers l'extérieur.

#### **Préparation de la mousse au chocolat :**

Mélanger rapidement au fouet les jaunes d'oeufs et le sucre.

Monter la totalité de la crème liquide en chantilly (20 cl, + 20 cl) et prélever la moitié. Réserver au frais.

Dans 50 ml du sirop des poires (froid!) délayer 1/2 càc d'agar agar. Porter à ébullition. Maintenir sur le feu 20 secondes tout en remuant et éteindre.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Ajouter l'agar agar au chocolat fondu puis verser ce mélange sur les oeufs battus. Bien mélanger et ajouter la crème montée en chantilly. Verser dans le fond du cercle.

#### **Préparation de la crème de poire :**

Dans une petite casserole, faire tomber en pluie la poudre d'agar agar dans le sirop tout en fouettant. Porter à ébullition. Compter 20 secondes à partir de l'ébullition et retirer du feu. Bien mélanger.

Préparer la suite pendant que le sirop tiédit.

Verser les 400ml de crème liquide dans un blender. Mettre en marche et arrêter dès que les couteaux tournent dans le vide (lorsque la crème s'épaissit et se colle aux parois du blender).

Ajouter les poires et mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Lorsque la température du sirop est aux environs de 40° (si vous n'avez pas de thermomètre, lorsque vous ne vous brûlez plus les doigts, c'est ok!), l'ajouter au mélange précédant et mixer 2 secondes.

Verser immédiatement dans le moule car la crème prend très vite en raison de la baisse brutale de température.

Mettre au frais pendant environ 4 heures.

Ôter le cercle et procéder au décor.

Faire fondre les 35 g de chocolat de couverture. Verser le chocolat dans un petit sac congélation. Couper un coin du sac de sorte à faire un tout petit trou. Dessiner des cercles façon gribouillis sur la mousse de poires. Déposer quelques lamelles de poires pour la décoration.

Cintrer la charlotte à l'aide d'un ruban (facultatif...c'est uniquement pour le côté esthétique).