**Délice Poire-Choco-coco**

 **Pour 10 à 12 Croquants-Gourmands :**

**Le Biscuit Coco-Choco :**  
**- 3 œufs  
- 150 g de sucre  
- 40 g de noix de coco râpée  
- 40 g de beurre fondu  
- 1 yaourt nature  
- 160 g de farine  
- 3 càs de cacao amer en poudre  
- 1 sachet de levure  
- 1 poire au sirop**  
**La Mousse Poires-Mascarpone :**  
**- 400 g de poires au sirop égouttées  
- 100 g de sucre  
- 300 g de crème liquide entière  
- 160 g de Mascarpone  
- 4 feuilles de gélatine  
- 2 càs de liqueur de poire (facultatif)**  
**Le miroir à la poire :**  
**- 200 g de poires au sirop égouttées  
- 2 feuilles de gélatine  
Décoration :  
- Chocolat**

**1 moule à manqué de 24 cm tapissé de papier cuisson**  
**1 cercle à pâtisserie de 24 cm - Feuilles de transfert pour déco**  
**Préchauffer le four à 180° (175° en chaleur tournante).**

J'ai utilisé 2 grosses boîtes de poires au sirop.  
Les égoutter en conservant un peu de jus.

**Le biscuit coco-choco :**Couper une poire (2 moitiés) en petits dés.  
Battre les œufs avec le sucre.  
Ajouter le yaourt et le beurre fondu et bien mélanger.  
Ajouter la noix de coco, la farine et la levure tamisées, la poudre de cacao.  
Lorsque le mélange est homogène, incorporer les dés de poire.  
Verser dans le moule à gâteau.  
Enfourner pour 25 minutes. Vérifier la cuisson.  
Laisser tiédir et démouler.

**La mousse poire-mascarpone :**Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Monter la crème liquide en Chantilly.  
Mixer les poires avec 4 cuillerées à soupe de sirop.  
Ajouter le sucre et le mascarpone et mixer pour obtenir un mélange bien lisse.  
Ajouter la liqueur si vous le désirez.  
Diluer la gélatine dans 3 cuillerées à soupe de sirop chaud et l'incorporer soigneusement dans la purée de poires.  
Mélanger délicatement la purée avec la Chantilly.

**Montage du gâteau :**Déposer le biscuit sur le plat de service et l'entourer du cercle à gâteau (**J'ai tapissé mon cercle de rhodoïd pour ne pas avoir de soucis au démoulage**).  
Mouiller d'un peu de sirop (parfumé d'un peu de liqueur de poires si vous le désirez) à l'aide d'un pinceau.  
Verser la mousse poire-mascarpone.  
Placer au frais pendant 2 heures, le temps que la mousse prenne et durcisse.

**Le miroir aux poires :**Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.  
Mixer les poires avec 4 cuillerées à soupe de sirop pour obtenir une purée fine.  
Faire chauffer 6 cuillerées à soupe de sirop et y faire fondre la gélatine.  
Mélanger soigneusement avec la purée de poire.  
Verser ce glaçage sur la mousse de poires bien ferme.  
Couvrir le gâteau et laisser au frais jusqu'au lendemain.

**La décoration :**Faire fondre du chocolat et le couler sur la feuille de transfert ou sur une feuille de papier sulfurisé.  
L'étaler en une couche fine.  
Laisser figer au frais.  
Une fois le chocolat bien ferme, découper les formes désirées à l'aide d'un emporte-pièces et réserver au frais.  
Décercler le gâteau.  
Le décorer des formes en chocolat.  
 Réserver au frais jusqu'au dessert.