 **Riviera**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands :**

**Le biscuit Joconde :**
**- 140 g de poudre d'amande
- 140 g de sucre (110 g + 30 g)
- 190 g d'œufs (4 jaunes + 3 blancs)
- 125 g de blanc d'œuf (3 ou 4 suivant grosseur)
- 40 g de farine
- 30 g de beurre fondu
La mousse caramel :
- 80 g de caramel
- 300 g de crème fleurette (110 g + 190 g)
- 40 g de sucre (20 g + 20 g)
- 2 œufs (2 blancs et 2 jaunes)
- 2 feuilles de gélatine (2 x 2g)
La mousse de poire :
- 300 g de poires au sirop (180 g + 120 g)
- 3 feuilles de gélatine
- 2 càs d'eau de vie de poire
- 270 g de crème fleurette
- 30 g de sucre glace
Le sirop :
- 50 g d'eau
- 50 g de sucre
- 2 càs d'eau de vie de poire
La crème Chiboust :
- 50 g de crème pâtissière
- 1 blanc d'œuf
- 15 g de sucre
- sucre glace**

**plaques de 22 cm x 22 cm ou cadre réglable
1 moule carré ou 1 cadre de 23 cm de côté
Chauffer le four à 240°C (chaleur tournante).**

**LA VEILLE**

**Le biscuit Joconde :***J'ai fait un montage avec mon cadre à pâtisserie réglable pour obtenir un rectangle de 33 cm X 22 cm.
Je l'ai posé sur du papier d'aluminium et j'ai tapissé l'intérieur de papier sulfurisé.
J'ai préparé une deuxième "doublure" en papier sulfurisé pour la seconde fournée.*Battre 125 g de blanc d'œuf avec 30 g de sucre en neige ferme.Battre 190 g d'œuf avec 110 g de sucre. Lorsque le mélange est bien mousseux, ajouter la poudre d'amandes puis ajouter la farine et le beurre fondu.
Incorporer un peu de blanc d'œuf pour assouplir la préparation, puis ajouter le reste de blancs délicatement en soulevant avec la spatule.
Étaler la moitié de la pâte dans le moule préparé. Faire cuire pendant 6 minutes.
Sortir le papier sulfurisé et poser le gâteau sur la paillasse pour le laisser refroidir.
Mettre la seconde "doublure" de papier sulfurisé dans le cadre, étaler le reste de la pâte et faire cuire 6 minutes.
Laisser refroidir cette deuxième abaisse de gâteau.

Nous avons donc 2 carrés de 22 cm X 22 cm et 2 rectangles de 11 cm X 22 cm qui réunis feront un carré identique aux 2 autres.
Bien sûr si vous avez des plaques de 22 cm X 22 cm, le travail sera beaucoup plus simple.

**Le sirop :**Amener l'eau et le sucre à ébullition, jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
Laisser refroidir et ajouter l'alcool.

**La mousse caramel :**J'ai utilisé mon [**caramel maison**](http://croquantfondantgourmand.com/caramel-liquide/), autrement il vous faudra en préparer pour en obtenir 80 g.
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Battre les blancs d'œufs avec 20 g de sucre en neige ferme (consistance mousse à raser).
Battre 190 g de crème fleurette en chantilly (consistance mousse à raser).
Verser 110 g de crème fleurette dans le caramel chaud et remuer sur feu doux jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Fouetter les jaunes d'œufs avec 20 g de sucre. Ajouter le caramel chaud et la gélatine essorée en continuant à fouetter.
Laisser refroidir et avant que la masse ne prenne incorporer délicatement la crème battue puis les œufs en neige.

**La mousse aux poires :**
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Mixer 180 g de poires bien égouttées pour obtenir une pulpe fine.Couper 120 g de poires bien égouttées en tout petits dés.
Battre la crème en chantilly (consistance mousse à raser) avec le sucre glace.
Faire chauffer un peu de pulpe et y faire fondre la gélatine.
Mélanger avec le reste de pulpe en incorporant l'eau de vie.
Incorporer délicatement la crème Chantilly et les dés de poires.

**Le montage du gâteau :***Mon cadre était trop grand pour obtenir un carré aux bonnes dimensions.
J'ai donc utilisé un moule carré en silicone et j'ai fait le montage du gâteau à l'envers.
Si vous utilisez un cadre, il faudra d'abord mettre le biscuit, la mousse caramel le biscuit et  la mousse aux poires.
Vous avez compris le principe, je mettrai donc les explications avec le moule.*

Déposer au fond du moule, un carré de biscuit Joconde.Le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop.
Étaler la mousse de poire.Poser les 2 petits rectangles de biscuit, bord à bord.
Les [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop.
Étaler la mousse caramel.Poser le dernier biscuit sur le dessus et le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop.
Couvrir et garder le gâteau au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**LE LENDEMAIN**

**La crème Chiboust :**Préparer une petite quantité de crème pâtissière ([**clic**](http://croquantfondantgourmand.com/creme-patissiere/)).
La laisser refroidir mais sans la laisser figer complètement.
Battre le blanc d'œuf en neige avec le sucre en poudre et le mélanger délicatement avec 50 g de crème pâtissière.

**La finition :**
Démouler le gâteau sur le plat de service.Le recouvrir de crème Chiboust.
Saupoudrer de sucre glace et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.
Réserver au frais jusqu'au service.