 **Gâteau Angelina**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :  
- 5 œufs - 150 g (100+50) de sucre en poudre  
- 60 g de farine - 65 g de Maïzena - 30 g de cacao amer  
Les poires :  
- 500 g de - 150 ml d'eau - 2 càs de cassonade - 10 g de beurre salé  
La crème :  
- 200 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir - 200 g de crème liquide  
- 100 g de cerneaux de** [**noix - 1 càs de sucre**](http://recettes.de/noix) **Le glaçage :  
- 120 g de chocolat noir - 120 g de crème**

**1 plaque à pâtisserie de 35 cm x 30 cm tapissée de papier cuisson  
1 moule de 27 cm x 10 cm chemisé de papier film  
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

**Le biscuit :**Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Tamiser la farine avec la Maïzena et le cacao.Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec 50 g de sucre.Battre les jaunes d'œufs avec le reste de sucre jusqu'à blanchiment.Ajouter la farine tamisée, puis détendre le mélange avec une partie des blancs.  
Incorporer le reste de blancs délicatement à la spatule.Étaler la pâte sur la plaque. Enfourner pour 12 minutes.  
Laisser refroidir sur le papier de cuisson.  
**Les poires :**Peler la moitié d'une jolie poire avec sa queue, enlever le cœur avec les pépins.  
Peler le reste des poires et les couper en petits dés.Couper la demi-poire dans le sens de la longueur en lamelles sans les détacher au niveau de la queue.  
Faire chauffer une larme de beurre dans une poêle et y faire dorer des 2 côtés la demi-poire.  
Verser l'eau et une cuillerée de cassonade dans une petite casserole.  
Déposer délicatement la poire dans l'eau, porter à ébullition  et laisser frémir jusqu'à ce qu'elle devienne fondante.  
Laisser la poire refroidir dans le sirop puis la retirer et la poser sur une assiette pour l'égoutter. Réserver le sirop.  
Mettre le reste du beurre dans la poêle et y faire revenir les dés de poires.  
Dès qu'ils sont enrobés de gras, saupoudrer d'une cuillerée de cassonade et les laisser cuire et caraméliser jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.  
Laisser refroidir.  
**La crème et le montage :**Décoquiller les noix.Torréfier les cerneaux dans une poêle chaude, à sec.  
Les laisser refroidir, en réserver quelques uns pour le décor et mixer en poudre fine le reste.  
Faire un petit caramel avec le sucre mouillé d'un peu d'eau et y enrober les cerneaux de noix. Réserver.  
Porter la crème à ébullition et y faire fondre le chocolat cassé en morceaux.  
Laisser refroidir puis battre au fouet électrique jusqu'à ce que la crème s'éclaircisse et devienne mousseuse et légère. Ajouter la poudre de noix.Couper le biscuit en trois tranches de la largeur du moule (attention la dernière tranche devra être un peu plus large).  
Déposer la première tranche au fond du moule et le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop de poire.  
Couvrir le biscuit de la moitié du chocolat aux noix et répartir sur le dessus la moitié des dés de poires en les enfonçant dans la crème.  
Déposer une bande de biscuit, et l'humecter de sirop.  
Couvrir du reste de crème au chocolat et du reste de dés de poires.  
Déposer la dernière bande de biscuit et l'imbiber de sirop.  
Tasser un peu le biscuit, rabattre le papier film pour bien l'envelopper et réserver au frais pendant plusieurs heures ou même jusqu'au lendemain.  
**Le glaçage :**Faire fondre le chocolat dans la crème bouillante.  
Laisser tiédir.  
Démouler le gâteau sur le plat de service.  
Le napper de glaçage au chocolat.Décorer à votre guise.  
Remettre au frais jusqu'au moment du dessert.