 **Entremets poire-framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/10/entremets-poire-framboise-p1130143-r.jpg) **Pour 16 Croquants-Gourmands**

**Bavarois à la poire :**  
**- 1 boîte 4/4 de** [**poires**](https://recettes.de/poire) **au sirop**  
**- 6 feuilles (12g) de gélatine**  
**- 20 g de lait en poudre**  
**- 4** [**jaunes d'œufs**](https://recettes.de/jaune-d-oeuf)  
**- 50 g de sucre**  
**- 400 g de crème fleurette**  
**- 1 càs d'extrait naturel de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **(1)**

**1 cercle à mousse de 18 cm de Ø et 6 cm de hauteur  
fermé par un papier film et tapissé de rhodoïd.**

Égoutter les poires en conservant le sirop.  
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Mixer finement 300 g de poires et couper les autres en dés.  
Mettre la purée de poire dans une casserole avec le lait en poudre.  
Faire chauffer jusqu'à l’ébullition   
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.  
Verser la purée bouillante sur les œufs en remuant.  
Remettre à chauffer jusqu'à ce que la préparation nappe bien la cuillère, elle atteint alors 85°.  
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et mélanger pour la dissoudre.  
Laisser refroidir.  
Monter la crème au fouet, texture "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Ajouter l'extrait de vanille à la crème de poire, puis incorporer la crème fouettée à la spatule.  
Ajouter les dés de poire.  
Verser la mousse dans le cercle, posé sur une plaque.   
Bloquer au congélateur.

**Biscuit cuillère :**  
**- 3 œufs**  
**- 50 g de sucre**  
**- 50 g de farine**  
**- ½ càs d'extrait de vanille liquide**

**La plaque du four tapissé de papier cuisson  
Sur lequel on a tracé un cercle de 27 cm.**

**Préchauffage du four à 195°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec la moitié du sucre.  
Blanchir les jaunes au fouet avec le reste du sucre.  
Ajouter la farine et l'extrait de vanille et bien mélanger.+  
Incorporer au fouet un peu de blanc en neige pour assouplir la pâte.  
Ajouter délicatement le reste des blancs à la spatule en soulevant la pâte.  
Dresser sur le papier en couvrant le cercle.  
Enfourner pour 10 minutes environ.  
Déposer le papier et son biscuit sur le plan de travail et découper un cercle de 24 cm.  
Laisser refroidir et réserver.

**Sirop de punchage :  
- 50 g de sirop des poires**  
**- 30 g de sucre**  
**- ½ càs d'extrait de vanille**  
Porter à ébullition le sirop et le sucre pendant quelques minutes.  
Incorporer la vanille et mélanger.   
Laisser refroidir.

**Mousse framboise :  
- 9 feuilles (18 g) de gélatine**  
**- 90 g de lait**  
**- 90 g de sucre**  
**- 450 g de pulpe de** [**framboise**](https://recettes.de/framboises) **(2)**  
**- 450 g de crème fleurette  
- 120 g de framboises fraiches ou surgelées**

Mettre la gélatine a ramollir dans de l'eau très froide.  
Mettre le lait  à bouillir avec le sucre.  
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée, puis la pulpe de framboise.  
Monter la crème au fouet, texture "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Mélanger délicatement avec l'appareil framboise.

**Montage de l'Entremets poire-framboise :**

**1 cercle de 24 cm de diamètre et 8 cm de hauteur**  
**Fermé sur une face par un papier film et tapissé de rhodoïd**

Étaler une couche de mousse de framboise dans le fond du cercle.  
Mélanger les framboises dans le reste de la mousse.  
Décercler la mousse de poire et la déposer au centre du cercle sur la mousse de framboise.  
Disposer le reste de mousse à la framboise.  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le biscuit avec le sirop, puis le disposer, face imbibée sur la mousse.  
Couvrir et mettre au congélateur jusqu'au lendemain.  
Plusieurs heures avant le repas, sortir l'entremets du congélateur  (moi je l'ai sorti la veille).  
Décercler puis décorer à l'envie.  
Laisser dégeler au réfrigérateur.