 **Nuage Poire-marron-chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/12/nuage-poire-marron-chocolat-p1150119-r.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**L'insert à la poire : Peut se faire la veille  
- 4** [**poires**](https://recettes.de/poire) **(750 g) williams vertes**  
**- 35 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 5 g de beurre**  
**- 1 cas d’extrait naturel de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 1 feuille de gélatine (2 g)**

**1 cercle à mousse de 16 cm de Ø fermé sur une face par un papier film et doublé de rhodoïd**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Peler et épépiner les poires.  
En couper une en petits dés.  
Les faire dorer dans le beurre fondu avec la cassonade pendant 10 minutes environ.  
Pendant ce temps, mixer les 3 autres poires avec l'extrait de vanille, pour en faire une purée.  
Ajouter la purée aux dés de poire caramélisés et faire chauffer jusqu'à l'ébullition.  
Incorporer la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre.  
Laisser tiédir puis verser dans le cercle.  
Couvrir et mettre au congélateur pendant au-moins 4 heures.

### ****Le brownie au chocolat-noisettes :** Peut se faire la veille **- 55 g de**** [noisettes](https://recettes.de/noisette) ****- 60 g de beurre**** ****- 30 g de**** [chocolat](https://recettes.de/chocolat) ****noir**** ****- 1 œuf**** ****- 70 g de cassonade**** ****- 30 g de farine****

**1 cercle ou 1 moule à gâteau de 18 cm de** Ø  tapissé de papier cuisson  
**Préchauffage du four à 175°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire torréfier les noisettes pendant quelques minutes dans une poêle sèche.  
Les hacher au couteau.  
Faire fondre le chocolat dans le beurre et laisser tiédir.  
Travailler au fouet le sucre et le beurre pour obtenir un mélange mousseux.  
Ajouter le chocolat et bien mélanger au fouet.  
Incorporer la farine et les noisettes et mélanger à la spatule.  
Verser la préparation dans le moule.  
Faire cuire pendant 15 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Envelopper le gâteau dans un torchon et réserver.

### ****La mousse aux marrons :** À faire le jour du montage. **- 2 feuilles (4g) de gélatine**** ****- 250 g de**** [crème](https://recettes.de/creme-de-marrons) **de** [marrons](https://recettes.de/marron) ****à température ambiante (1)**** ****- 300 ml de crème fleurette très froide****

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Faire chauffer quelques cuillerées de crème de marron **(1)** et y faire fondre la gélatine bien essorée.  
Fouetter quelques secondes pour rendre la crème homogène.  
Monter la crème bien froide en chantilly.  
Mélanger délicatement les deux préparations à la spatule.

### ****Le montage :****

**1 moule en silicone Eleganzia pour moi** (1800 ml)

Sortir l'insert poire et le démouler.  
Verser un tiers de la mousse dans le moule.  
Déposer l'insert poire au milieu en appuyant légèrement pour faire remonter la mousse sur le  tour.  
Couvrir avec la mousse restante en lissant bien.  
Déposer le brownie au chocolat et appuyer un peu pour que la mousse remonte.  
Filmer et déposer l'entremets au congélateur.  
  
Sortir l'entremets du congélateur la veille ou au-moins 8 heures avant le repas.  
Le saupoudrer d'un voile de sucre glace (codineige pour moi).  
Le laisser à température ambiante 30 minutes avant de le servir.