

Royal aux poires et au Chocolat



Pour 10 gourmands :

Préparation : 2 h - Cuisson : 1 h 10

Biscuit Nature : 4 œufs - 180 g de sucre glace - 1 pincée de sel - la moitié d'un zeste de citron râpé - ½ gousse de vanille Délice-Vanille - 160 g de farine - 40 g de Maïzena -

Biscuit au Chocolat : 4 œufs - 180 g de sucre glace - 1 pincée de sel - la moitié d'un zeste de citron râpé - ½ gousse de vanille Délice-Vanille - 170 g de farine - 30 g de cacao -

1 moule à manqué de 26 cm -

Les Poires : 1,250 kg de poires (7 poires) - ¼ de litre de vin blanc sec - 2 càs de cognac ou de marc - 50 g de sucre -

La Crème : 4 feuilles de gélatine - 3 jaunes d'œufs - 50 g de sucre - 300 g de crème fleurette -

Le Sirop : 6 càs d'eau - 80 g de sucre - 4 càs d'eau de vie de poires -

La crème de Nappage : 2 feuilles de gélatine - 2 càs de rhum - 80 g de chocolat noir extra fin - 300 g de crème fleurette -

50 g de gelée de cassis - 100 g de gelée de citron - quelques carrés de chocolat noir pour la décoration finale -

Biscuit Nature :

- Beurrer et fariner le moule à manqué s'il n'est pas en silicone.
- Préchauffer le four à 180° (chaleur statique).
- Tamiser la farine avec la fécule.

- Casser les œufs dans un saladier, ajouter le sucre glace, le sel, le zeste de citron, les graines recueillies à l'intérieur de la gousse de vanille et une cuillerée à soupe d'eau chaude.
- Fouetter au batteur électrique jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse et crémeuse.
- Incorporer délicatement la farine et la Maïzena.
- Verser aussitôt la pâte dans le moule.
- Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire pendant 25 minutes.
- Tester la cuisson.
- Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Biscuit au Chocolat :

- Procéder comme pour le biscuit nature mais en tamisant la farine avec le cacao.

Les Poires :

- Peler et fendre les poires en 2.
 - Retirer les cœurs et les pépins.
 - Ranger les 1/2 poires dans une sauteuse.
 - Saupoudrer avec le sucre et arroser avec le vin blanc et le cognac.
 - Amener à ébullition, couvrir et laisser pocher les poires pendant 8 à 10 mn.
 - retirer les fruits à l'aide d'une écumoire, les poser sur du papier absorbant et les laisser refroidir.
 - Filtrer le sirop des poires.

La crème :

- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier placé au bain-marie.
- Ajouter le sirop de poires en continuant de fouetter jusqu'à obtention d'une crème épaisse.
- Essorer les feuilles de gélatine et les incorporer dans la crème en fouettant jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes.
- Retirer la crème du bain-marie et poser le saladier dans un récipient d'eau bien froide.
- Remuer de temps en temps jusqu'à ce que la crème commence à figer.
- Incorporer à ce moment la crème fraîche battue en Chantilly.

Le Sirop :

- Faire fondre le sucre avec l'eau.
- Porter à ébullition et laisser refroidir.
- Ajouter l'eau de vie de poire.

Le Montage du Gâteau :

- Couper les 2 biscuits horizontalement pour obtenir 2 abaisse de chaque.
- Fouetter la gelée de cassis au fouet électrique jusqu'à ce qu'elle devienne liquide.
- Placer une abaisse de biscuit nature sur le plat de service (face coupée vers le haut).
- L'entourer d'un cercle à pâtisserie (c'est plus facile) ou bien la placer dans un moule à fond amovible.

- Puncer avec la moitié du sirop.
- Répartir sur le biscuit le 1/3 de la crème.
- Réserver 4 moitiés de poires pour décorer et enfoncer les autres moitiés dans la crème.
- Recouvrir les poires avec le reste de crème, bien égaliser.
- A l'aide d'une cuillère à café, déposer la gelée de cassis sur la crème encore molle.
- Puis avec le manche de la cuillère faire un trou dans la crème jusqu'aux poires pour que la gelée pénètre (je n'ai pas trouvé de gelée, j'ai pris de la confiture, je n'ai donc pas obtenu le joli résultat visuel avec les coulées de cassis).
- Poser ensuite une abaisse de gâteau au chocolat.
- Mettre le gâteau au réfrigérateur pendant 1 heure.

La Crème de Nappage :

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Hacher grossièrement le chocolat et le faire fondre au micro-onde avec 4 càs de crème fraîche.
- Ajouter la gélatine dans le chocolat fondu et chaud et bien remuer pour qu'elle fonde. Incorporer le rhum.
- Fouetter le reste de crème fraîche jusqu'à consistance de mousse à raser.
- Mélanger délicatement les 2 crèmes.

La finition :

- Retirer le cercle autour du gâteau (ou le démouler).
- Puncer le biscuit noir avec le reste de sirop.
- Napper entièrement le gâteau de crème au chocolat.
- Lisser la crème et dessiner des stries sur tout le pourtour et le dessus du gâteau.
- Faire fondre la gelée de citron sur feu doux.
- Couper les poires réservées en tranches
Les poser délicatement sur le gâteau.
- Placer le gâteau au réfrigérateur jusqu'au moment de le déguster.