 **Choco-poire**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Caramel aux amandes et aux poires :
- 110 g d'amandes avec la peau
- 4 g de gélatine en feuilles
- 2 poires (160 g de chair)
- 135 g de sucre en poudre
- 70 g de sirop de glucose ♦
- 70 g de crème liquide
- 40 g de lait
- 17 g de beurre
+ 1 noisette pour les poires
Biscuit :
- 50 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 5 blancs d'œufs (150 g environ)
- 6 jaunes d'œufs (110 g environ)
- 95 g (30 g + 65 g) de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 13 g de Maïzena
Mousse poires :
- 3 poires
- 5 g de gélatine en feuilles
- 50 g de sucre
- 2 càs d'alcool de poire ♦♦
- 250 g de crème liquide
Mousse chocolat blanc :
- 5 g de gélatine en feuilles
- 180 g de chocolat blanc
- 350 g (60g + 290 g) de crème liquide
- 40 g de sucre
- 10 g de sirop de glucose ♦
- 15 g d'eau
- 3 jaunes d’œufs (environ 60 g)**

**1 cadre ou 1 cercle à pâtisserie extensible
plaques à pâtisserie
papier film - papier cuisson - Rhodoïd
Préchauffage du four à 185°C (chaleur tournante)**

**Le caramel amandes-poires**Régler le cadre aux dimensions 22 cm X 25 cm (ou le cercle à 23 cm).
Le déposer sur une plaque et le chemiser de papier film.
Étaler les amandes sur une plaque et les faire griller pendant une dizaine de minutes au four (vous pouvez aussi le faire à la poêle à sec).
Laisser refroidir puis hacher les amandes au couteau.Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Peler les poires et les couper en petits dés.
Faire sauter les dés de poires avec une noisette de beurre, jusqu'à ce que les fruits deviennent tendres sans s'écraser.
Porter à ébullition la crème, le lait et le beurre.
Mettre le sucre et le glucose dans une petite casserole à chauffer, jusqu'à l'obtention d'un caramel clair (le mien était un peu trop clair).
Retirer du feu et verser avec précaution la crème bouillante, en remuant.
Remettre sur le feu et remuer jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu et que la crème soit homogène.
Ajouter alors la gélatine essorée (remuer pour la dissoudre),  les dés de poire et les amandes concassées.
Laisser tiédir le mélange puis verser le à l'intérieur du cadre.
Entreposer au congélateur pendant deux heures au minimum.
**Le biscuit :**Régler le cadre aux dimensions 28 cm X 25 cm (ou le cercle à 26/27 cm).\*
Le déposer sur la plaque et le chemiser de papier cuisson.
Tamiser la farine avec la Maïzena.
Mettre le chocolat et le beurre à fondre au micro-ondes (ou au bain-marie).
Remuer pour lisser.
Monter les blancs en neige avec 30 g de sucre.Battre les jaunes d'œufs avec 65 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume.
Incorporer en fouettant le chocolat fondu.
Ajouter alors en remuant à la spatule, la farine.
Détendre l'appareil avec un peu de blancs en neige.Incorporer délicatement le reste de blancs en soulevant la masse.
Verser la moitié de la pâte dans le cadre et enfourner pour 10 minutes.
Dès la fin de la cuisson, retirer le gâteau avec son papier et le poser à plat pour le laisser refroidir.
Remettre un autre papier dans le cadre et y verser la seconde moitié de la pâte.
Faire cuire comme précédemment.
Laisser refroidir sur le papier.
La mousse de poires :
Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
Peler les poires et les couper en dés.
Les mettre dans une casserole et les couvrir d'eau.
Laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.
Égoutter et mixer.
Prélever 200 g de cette purée et la chauffer avec le sucre.
Ajouter la gélatine essorée et éventuellement l'alcool ♦♦.
Laisser tiédir.
Battre la crème jusqu'à consistance mousse à raser et l'incorporer délicatement à la purée de poires.
**La mousse au chocolat blanc :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Mettre le chocolat cassé en morceaux et 60 g de crème dans un petit saladier au bain-marie ♦♦♦.
Lorsque le chocolat est fondu, remuer pour lisser la pâte.
Faire fondre la gélatine essorée pendant 1 seconde au micro-ondes (attention de ne pas la faire trop chauffer) et la dissoudre dans le chocolat.
Laisser tiédir.
Battre la crème restante (290 g) en chantilly et la réserver au frais.
Mettre le sucre, le glucose ♦ et l'eau dans une petite casserole et porter à ébullition.
Le sirop doit atteindre 118° ♦♦♦♦.
Fouetter les jaunes d'œufs pour les faire blanchir.
Dès que le sirop arrive à température, le verser en filet sur les jaunes, tout en fouettant.
Continuer à fouetter jusqu'à ce que la crème soit froide et deviennent épaisse et mousseuse.
Incorporer alors délicatement la crème fouettée.
**Le montage du gâteau :**Régler le cadre aux dimensions 24 cm X 26 cm (ou le cercle à 25 cm).
Le déposer sur le plat de service et le chemiser d'une bande de rhodoïd.
Mettre au fond du cadre une abaisse de biscuit.
Déposer la plaque de  caramel aux poires congelées.
Couvrir de mousse au chocolat blanc.
Tailler les bords du second biscuit pour en réduire un peu la taille.
Le déposer sur la mousse au chocolat.
Recouvrir de mousse de poires et bien l'étaler sur toute la surface.
Filmer et mettre au réfrigérateur pendant 6 heures au minimum.