 **Entremets Cara-poire**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Dacquoise chocolat :  
- 150 g de** [**blancs d'?ufs**](http://recettes.de/blancs-d-oeufs) **(environ 5)  
- 50 g de sucre en poudre  
- 130 g de sucre glace (120g + 10g)  
- 120 g de poudre d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande)**- 20 g de** [**cacao**](http://recettes.de/cacao) **amer  
Mousse aux poires :  
- 4 g de gélatine en feuilles  
- 100 g de** [**poires**](http://recettes.de/poire) **au sirop (2 demi-poires)   
- 20 g d'alcool de poires (facultatif)  
- 2 jaunes d'œufs  
- 20 g de sucre en poudre  
- 180 g de poires au sirop + 20 g de sirop  
- 150 g de crème fraîche liquide entière  
Mousse caramel :  
- 3 g de gélatine en feuilles  
- 200 g de lait  
- 30 g d'eau  
- 70 g de sucre (60g + 10 g)  
- 1 jaune d'œuf  
- 20 g de Maïzena  
- 160 g de crème liquide entière**Nappage :  
**- 100 g de gelée de coing  
- 1 càc d'extrait de café**

**1 plaque à biscuit de 33,5 cm x 23,5 cm beurrée (flexipat pour moi)  
1 cadre de 23,6 cm x 16,2 cm doublé de rhodoïd  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**La dacquoise au chocolat :**Monter les blancs en neige ferme en incorporant peu à peu le sucre en poudre.  
Mélanger intimement 120 g de sucre glace avec la poudre d'amandes et le cacao.  
Incorporer un peu de blanc d'œuf en remuant pour assouplir un peu le mélange puis ajouter le reste à la spatule en soulevant la pâte. Verser la pâte sur la plaque et égaliser à la spatule.  
Saupoudrer avec 10 g de sucre glace. Enfourner pour 15 minutes.   
Laisser refroidir sur la plaque.  
**La mousse aux poires :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Égoutter soigneusement les 100 g de poires et les couper en petits dés.  
Les arroser éventuellement d'alcool et les laisser macérer.  
Mixer finement les 180 g de poires avec le sirop.  
Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans une casserole.  
Ajouter la purée de poires et faire chauffer doucement jusqu'à ce que la temp atteigne 85°.  
Incorporer la gélatine bien essorée et mélanger soigneusement jusqu'à ce qu'elle soit entièrement dissoute. Laisser tiédir.  
Fouetter la crème jusqu'à consistance [**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).Mélanger délicatement la crème fouettée et la préparation à la poire.  
**Montage du gâteau :**Égoutter éventuellement les dés de poires.  
Découper la dacquoise en 2 à l'aide du cadre.  
Mettre le cadre sur le plat de service et déposer à l'intérieur une abaisse de biscuit.  
Le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) éventuellement avec l'alcool de poire.  
Couvrir de la mousse de poires et répartir les cubes de fruits.  
Déposer la seconde abaisse de biscuit et placer au congélateur.  
**La mousse au caramel :**Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide. Faire chauffer le lait.  
Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et chauffer jusqu'à obtention d'un caramel doré.  
Hors du feu, ajouter le lait chaud avec précaution (attention aux projections).  
Remettre sur feu doux et remuer jusqu'à ce que tout le caramel soit bien dissous.  
Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre et ajouter la Maïzena en mélangeant pour bien l'incorporer.  
Ajouter le lait au caramel et reporter sur feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (comme une crème anglaise).  
Incorporer la gélatine essorée et remuer pour bien la dissoudre, puis refroidir la crème en la versant dans un récipient posé dans un bain d'eau très froide.  
Fouetter la crème, consistance...  
[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) et l'incorporer délicatement à la mousse caramel froide.  
Sortir le gâteau bien froid du congélateur et verser la mousse au caramel, en lissant la surface à la spatule.  
Remettre au congélateur pendant 2 heures au minimum.  
**La finition :**Faire tiédir légèrement la gelée  et la mixer pour la rendre homogène en ajoutant l'extrait de café.  
Sortir l'entremets du congélateur et verser le nappage sur la mousse caramel en lissant la surface.  
Laisser au réfrigérateur pendant 3 heures.  
Retirer le cadre et le rhodoïd.  
**Décorer à l'envie.**