 **Bombe à la poire**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/12/Bombe-%C3%A0-la-poire-DSCN1144.jpg) **Pour 10 à 12 Croquants-Gourmands**

**Pain d'Espagne  :  
- 6 œufs**  
**- 175 g de sucre glace**  
**- 2 càs de sucre vanillé**   
**- 75 g de farine**  
**- 75 g de  Maïzena**  
**- 4 càc de grué de cacao  
Poires au sirop :**   
**- 4** [**poires**](http://recettes.de/poire) **- jus de citron  
- 1/2 l d'eau  
- 150 g de sucre semoule   
- ½ càc de vanille en poudre  
Poires flambées :  
- 4 poires**  
**- 20 g de beurre**  
**- 30 g de cassonade**  
**- 50 ml d'alcool de poire  
Mousse de poire :  
- 650 g de fromage blanc  
- 50 g de sucre vanillé  
- 12 g de gélatine (6 feuilles)  
- 200 g de** [**croustillant pistache**](http://croquantfondantgourmand.com/comptoir-des-patissiers/) **- 200 g de crème liquide  
Glaçage miroir au chocolat :  
- 140 g de crème fraîche**  
**- 140 g de chocolat noir  à 75%**  
**- 50 g de sucre glace**  
**- 100 g de beurre**

**2 plaques à biscuit roulé, tapissées de papier cuisson**  
**Un cul de poule ou un saladier  
Préchauffer le four à 150°C [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

**La veille :  
  
Le pain d'Espagne :**Préparer la pâte en suivant la recette donnée dans la [**cassate sicilienne**](http://croquantfondantgourmand.com/le-dessert-cassate-sicilienne/).  
Répartir la pâte équitablement entre les deux plaques et égaliser avec une spatule.  
Saupoudrer chaque plaque de deux cuillerées de grué de cacao **(1)**.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir les biscuits sur leur papier.   
**Les poires au sirop :**Mettre l'eau, le sucre et la vanille dans une casserole.  
Porter à ébullition et laisser frémir pendant une bonne dizaine de minutes pour que le sirop épaississe un peu.  
Éplucher les poires, les couper en deux et les épépiner puis les badigeonner d'un peu de citron pour éviter qu'elles noircissent.  
Déposer les poires dans la casserole. Elles doivent être entièrement recouvertes de sirop.  
Laisser cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres (**mes poires n'étaient pas très mures, il a fallu presque 30 minutes**).   
Laisser refroidir les poires dans le sirop.  
**Les poires flambées :**Éplucher les poires et les couper en petits dés.  
Les faire revenir pendant quelques minutes dans le beurre chaud.  
Ajouter la cassonade et laisser caraméliser légèrement en remuant.  
Verser l'alcool et flamber. Débarrasser sur un plat et réserver.  
**La mousse de poire :**Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Réserver une demi-poire pour la décoration.  
Égoutter les autres poires et les mixer finement en réservant le sirop : **J'ai obtenu 340 g de purée**.  
Mélanger la purée de poires avec le fromage blanc et le sucre.  
Faire fondre la gélatine bien égouttée dans 2 cuillerées de sirop de poire chaud.  
Ajouter la gélatine au fromage blanc et fouetter pour bien l'incorporer.  
Rajouter le croustillant pistache (**j'ai mixé légèrement pour bien mélanger le tout**).  
Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la spatule, à la préparation à la poire.  
**Montage de l'entremets :**Découper dans un biscuit un cercle du diamètre du fond du plat et un du diamètre du haut du plat.  
Découper le reste des biscuits en bandes d'environ 10 centimètres de large.  
Mettre le petit cercle au fond du saladier et tapisser tout le tour avec les bandes de biscuit en "colmatant" les brèches avec des chutes de gâteau et en déposant le côté chocolat à l'extérieur.  
[Puncher](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le fond et les parois du biscuit avec du sirop de poires passé au pinceau.  
Mettre une couche de mousse au fond et la couvrir de la moitié des poires flambées.  
Couvrir de chutes de biscuits et puncher légèrement de sirop.  
Mettre une couche de mousse, couvrir de biscuit légèrement punché.  
Mettre enfin une dernière couche de mousse, répartir le reste des poires flambées.  
Couvrir avec le couvercle de biscuit et le puncher légèrement.  
Poser un carton de la taille du moule et déposer un poids sur le dessus.  
Laisser au frais jusqu'au lendemain.  
  
**Le lendemain :  
  
Le glaçage miroir :**Faire fondre le chocolat dans la crème au micro-ondes (ou à la casserole à feu doux).  
Bien remuer.  
Ajouter le sucre glace en pluie en remuant pour lisser la préparation.  
Incorporer progressivement le beurre en dés dans le mélange encore bien tiède en mélangeant entre chaque ajout pour bien l'incorporer : **Le mélange est lisse et brillant**.  
**Le montage :**Démouler l’entremets sur un carton et le déposer sur une grille au dessus d'un plat.  
Verser le glaçage sur le dessus du gâteau en le laissant s'écouler sur le pourtour.  
Laisser figer le glaçage avant de déposer délicatement le gâteau sur le plat de service.  
J'ai simplement décoré de quelques tranches de poires au sirop et de pistaches concassées.  
Garder au frais jusqu'au service.