 **Dôme poire-chocolat****Pour 12 Croquants-Gourmands**

**L'insert à la poire :
- 1 feuille de gélatine (2g)
- 1 boîte de** [**poires**](http://recettes.de/poire) **au sirop**
**- 3 jaunes d'œufs (50 g)**
**- 75 g d'œuf entier (1 œuf + la moitié d'un)**
**- 25 g de sucre
- 1 morceau de gingembre**
**- 75 g de beurre pommade**
**- 1 pincée de poivre**
**Les socles en biscuit :**
**- 2 gros œufs**
**- 60 g de sucre**
**- 30 g de miel d'acacia**
**- 50 g de crème fraîche**
**- 150 g de farine**
**- 1 càc de levure chimique**
**- 1 gousse de vanille
- 30 g de beurre clarifié (\*)**
**- 50 g de pépites de chocolat**
**- 1 tasse de sirop de poires**
**- 2 càs d'alcool de poire**
**La mousse au chocolat :**
**- 150 g de lait entier**
**- 180 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **à 75%**
**- 3 g de gélatine (2,5 feuilles)**
**- 300 g de crème fleurette entière**

**1 plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson ou 1 silpat**
**Plaques d'empreintes à muffins (12)** - **Plaques de ½ sphères de 8 cm (12)**
**Préchauffage du four à 185°C** 

**L'insert à la poire :**
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Prélever 200 g de poires les égoutter soigneusement et les sécher.
Les mixer en purée fine.
Mettre dans un petit saladier au bain-marie, la purée de poires, le sucre et les œufs.
Laisser le mélange épaissir en remuant sans arrêt.
Retirer du bain-marie, incorporer la gélatine essorée.
Râper un peu de gingembre épluché (**à doser suivant le goût**).
Laisser tiédir le mélange en remuant régulièrement (**à 35°**).
Incorporer le beurre en parcelles à l'aide du mixeur plongeant.
Répartir la préparation dans les empreintes à muffins et déposer au congélateur.

**Les socles en biscuit :
(\*)**[**Clarifier le beurre**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) suivant la méthode donnée.
Fouetter les œufs avec le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Incorporer la crème, la farine et la levure.
Ajouter enfin le beurre tiède et les graines de la gousse de vanille.
Étaler la pâte sur la plaque et parsemer la surface de pépites de chocolat.
Enfourner pour 10 minutes.
Déposer le biscuit avec son papier sur le plan de travail et laisser refroidir.
Découper 12 disques de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Réserver.
 **La mousse au chocolat :**Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Porter le lait en limite de l'ébullition et y dissoudre la gélatine bien essorée.
Verser le lait bouillant sur le chocolat et attendre quelques minutes avant de remuer pour obtenir une préparation bien lisse. Laisser tiédir.
Monter la crème en chantilly jusqu'à la consistance "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
Incorporer délicatement à la spatule  la crème montée à la crème au chocolat.
 **Le montage :**Mélanger le sirop et le rhum (**1**).
Remplir les demi-sphères aux ¾ avec la mousse au chocolat.
Poser au centre un insert à la poire congelé et l'enfoncer un peu.
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) légèrement au pinceau l'envers des socles de biscuit.
Poser le biscuit face punchée contre la mousse. Appuyer un peu pour l'assembler à la mousse.
Remettre immédiatement au congélateur.
 **La présentation :**Le jour du repas, sortir les entremets du congélateur. Les démouler et les réserver au réfrigérateur pendant environ 6 heures.
J'ai juste décoré avec quelques pépites de chocolat et j'ai saupoudré l'assiette de cacao.