 **Bavarois poire-chocolat**

 **Pour 12 (8) Croquants-Gourmands**

**Le biscuit chocolat :
- 75 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir (50 g)**
**- 20 g de beurre (15 g)**
**- 3 œufs (2)**
**- 75 g de sucre en poudre (50 g)**
**- 1,5 càs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide (1 càs)**
**- 25 g de farine (15 g)**

**Moule étoile  ou** [**Moule tablette**](https://recettes.de/moule-tablette)

**Préchauffage du four à 170°C** 

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. Laisser tiédir.
Séparer les blancs de jaunes d'œufs.
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.
Fouetter les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter l'extrait de vanille, le chocolat fondu et la farine.
Travailler au fouet pour obtenir une pâte lisse.
Incorporer en fouettant une grosse cuillerée de blancs en neige pour assouplir la pâte.
Ajouter le reste des blancs délicatement, à la spatule.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour 20 minutes.
Laisser tiédir avant de démouler le gâteau délicatement.

La garniture est composée d'un bavarois à la poire et d'un bavarois au chocolat
agrémentés de dés de poires légèrement caramélisés.
Nous commencerons par préparer la base des bavarois :

**La** [**crème anglaise**](https://recettes.de/creme-anglaise) **:
- 8 jaunes d'œufs (6)**
**- 120 g de sucre (70 g + 2 sachets sucre vanillé)**
**- 670 g de lait ½ écrémé (500 g)**
**- 7 feuilles ou 14 g de gélatine (18 g)
- ½ càc de poudre de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)

 Mettre la gélatine a ramollir dans de l'eau très froide.

**Au Thermomix  :**Installer le fouet sur les couteaux.Mettre dans le bol, le lait, le sucre, la poudre de vanille et les jaunes d'œufs.
Programmer **6 minutes/80°/Vit 3**.
Ajouter par l'orifice du bol, la gélatine bien essorée et laisser tourner **1 minute/Vit 5**.

**À la casserole :**Faire chauffer le lait et la vanille dans une casserole.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Verser le lait bouillant tout en mélangeant.
Remettre la crème dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la faire fondre.

Répartir cette crème dans deux saladiers (environ 485 g dans chaque).

**Le** [**bavarois**](https://recettes.de/bavarois) **chocolat :**
**- 150 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir (100 g)**
**- 200 g de crème fleurette très froide**

Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
Le mélanger dans la crème anglaise du premier saladier.
Verser un peu de crème dans les alvéoles du moule et mettre le moule au congélateur.
Laisser refroidir (sans figer) le reste de la crème.
Monter la crème en chantilly et l'ajouter délicatement à la spatule, à la crème au chocolat.

**Le bavarois à la poire et les poires caramélisées :
- 700 g de poires au sirop bien égouttées (455 g)**
**- 200 g de crème fleurette très froide
- 2 càs de cassonade**

Couper 400 g (**355 g**) de poires en petits dés.
Les faire caraméliser rapidement dans une poêle avec la cassonade.
Laisser refroidir.
Mixer finement les 300 g (**100 g**) de poires restantes et les mélanger
dans la crème anglaise du second saladier.
Laisser refroidir (sans figer).
Monter la crème en chantilly et la mélanger délicatement à la spatule à la crème aux poires.

**Le montage :**
Lorsque le chocolat a durci dans le moule, verser la crème au poires
et remettre au congélateur pendant un bon quart d'heure le temps que la crème se raffermisse.
Verser les poires caramélisées en évitant d'en mettre sur les bords du moule
(je n'ai pas fait attention et c'est moins joli au démoulage).
Couvrir avec la crème au chocolat en arrivant presque en haut du moule.
(J'en ai eu un peu trop, elle a fait notre dessert du soir).
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)  le biscuit au chocolat avec un peu de sirop de poires
et le déposer sur le bavarois en appuyant pour le solidariser avec la crème.
Mettre le moule au congélateur jusqu'au lendemain.
Quelques heures avant le repas, sortir le bavarois du congélateur et retirer délicatement le moule.
Laisser décongeler et décorer avant la dégustation.