

**Entremets Poire et praliné amande**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**Les poires pochées au sirop parfumé :
- 750 g de** [**poires**](https://recettes.de/poire) **(William pour moi)**
**- 600 g d'eau**
**- 145 g de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc) **doux (**[**Sauternes**](https://recettes.de/sauternes) **pour moi)**
**- ¼ de càc d'extrait naturel de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)
**- le jus d'un ½** [**citron**](https://recettes.de/citrons)
**- 85 g de sucre**
**- 2, 5 cm de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre) **frais pelé**
**- 1 petite baie de** [**poivre long**](https://recettes.de/poivre-long)Couper les poires en 4, les éplucher et les épépiner.
Les mettre dans une casserole avec le poivre, le gingembre et le sucre.
Verser l'eau, le vin blanc, le jus de citron et l'extrait de vanille., les poires doivent être recouvertes.
Porter à ébullition puis couvrir et laisser frémir jusqu'à ce qu'une pointe de couteau s'enfonce facilement dans le fruit (entre 10 et 20 minutes suivant les poires).
Retirer du feu  et réserver au frais pendant 12 heures (jusqu'au lendemain pour moi).

**Jour 2**

**Pain de Gênes aux poires :
- 20 g de beurre salé**
**- 100 g de** [**poires**](https://recettes.de/poire) **pochées**
**- 140 g de** [**pâte d'amande**](https://recettes.de/pate-d-amande) **50/50**
**- 2 œufs**
**- 20 g de farine** +**- 1 pincée de levure chimique

1 cercle ou 1 moule de 18 cm de Ø tapissé de papier cuisson
1 cercle de 16 cm de Ø**
**Préchauffage du four à 180°C** 
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Égoutter, sécher les poires et les couper en petits dés.
Couper la pâte d'amande en tout petits dés.
Les travailler au fouet électrique avec les œufs pour obtenir une préparation homogène et mousseuse.
Ajouter la farine et la levure, mélanger puis incorporer le beurre fondu tiède.
Ajouter enfin les morceaux de poires en mélangeant à la spatule.
Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 20 minutes en vérifiant la cuisson.
Laisser refroidir sur une grille.
Lorsque le biscuit est froid, le découper à l'aide du cercle de 16 cm.
Fermer le cercle sur une face avec un papier film, doubler de rhodoïd et le poser sur une plaque.
Déposer le biscuit dans le cercle.

### ****Le praliné feuilleté amande :********- 20 g d'amandes émondées********- 30 g de chocolat noir**** ****- 50 g de**** [praliné](https://recettes.de/pralines) ****aux amandes********- 30 g de**** [gavottes](https://recettes.de/gavotte)

Hacher les amandes au couteau.
Faire fondre le chocolat pendant quelques secondes au micro ondes et remuer pour lisser la préparation.
Ajouter le praliné et bien mélanger.
Ajouter les amandes et les gavottes émiettées.
Mélanger et étaler la préparation sur le biscuit.
Bloquer au congélateur (jusqu'au lendemain pour moi).

### ****L'insert poires :- 2 feuilles de**** [gélatine](https://recettes.de/gelatine) ****(4 g)********- 300 g de poires pochées********- 1 càs de sirop de cuisson des poires****

**1 cercle à tarte de 16 cm de Ø tapissé de papier film et posé sur une plaque**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.
Égoutter et sécher les poires puis les réduire en purée.
Faire chauffer une cuillerée de purée avec le sirop et y faire dissoudre la gélatine essorée.
Mélanger avec le reste de purée.
Verser la purée dans le cercle et égaliser la surface.
Bloquer au congélateur (jusqu'au lendemain pour moi).

**Jour 3**
**Mousse praliné amande :**
**- 7 g (3,5 feuilles) de gélatine**
**- 50 g de jaunes d'œuf (3 pour moi)**
**- 300 g de lait**
**- 150 g de praliné** [**amande**](https://recettes.de/amande)
**- 300 g de** [**crème fleurette**](https://recettes.de/creme-fleurette)

**1 cercle à mousse de 20 cm de Ø**

Fermer le cercle sur une face par un papier film.
Le doubler de rhodoïd pour obtenir une hauteur de 6 cm et le poser sur une plaque.
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Mélanger dans une petite casserole les jaunes d'œufs et le lait.
Faire chauffer sans cesser de remuer et sans atteindre l'ébullition, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre.
Ajouter le praliné amande et bien mélanger.
Laisser refroidir, mais sans laisser figer.
Fouetter la crème en chantilly, [**texture mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).
Mélanger 1 grosse cuillerée de chantilly avec la crème pralinée pour l'assouplir.
Ajouter ensuite délicatement le reste de chantilly, délicatement à la spatule.
Sortir du congélateur l'insert poire et le biscuit.
Verser la moitié de la mousse pralinée dans le cercle.
Déposer l'insert poire au centre.
Verser le reste de mousse et déposer le biscuit au centre, face chocolatée contre la mousse.
Appuyer doucement sur le biscuit pour que la mousse remonte parfaitement sur tout le pourtour.
Couvrir et bloquer au congélateur (pour moi jusqu'à la veille de la dégustation).

**Quelques heures avant la dégustation :**
(La veille au soir pour moi)

### ****Le glaçage :****

**- 240 g de** [**glaçage neutre**](http://croquantfondantgourmand.com/glacage-neutre-de-christophe-felder/)
**- 30 g de jus filtré des poires pochées**
Mettre dans une casserole le glaçage neutre et le jus de poires pochées.
Faire tiédir l'ensemble en remuant jusqu'à atteindre la température de 40°C.
Lisser au mixeur plongeant.
Démouler l'entremets sur un petit saladier posé sur un plat.
Retirer le rhodoïd.
Recouvrir entièrement le gâteau de glaçage.
Dès que le glaçage s'arrête de couler, déposer le gâteau sur le plat de service
et laisser décongeler au réfrigérateur (**1**)
Décorer à l'envie : Pour moi simplement des lamelles de poires et du grué de cacao sur le tour.