**Bûche poire et spéculoos**

 **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**L'insert spéculoos :
- 150 g de crème liquide**
**- 100 g de pâte** [**spéculoos**](https://recettes.de/speculoos)

**Les empreintes à bûchettes :**Faire chauffer la crème (au micro-ondes pour moi).
Incorporer la pâte de spéculoos et bien mélanger.
Verser dans les empreintes et laisser refroidir.Mettre au congélateur pendant au-moins 3 heures (ou beaucoup plus longtemps)
jusqu'à ce que l'insert soit bien congelé.

**Les poires caramélisées :
- 250 g de** [**poires**](https://recettes.de/poire) **au sirop bien égouttées**
**- 30 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **d'acacia**
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**

Égoutter et sécher les poires avec un papier absorbant. Les couper en petits dés.
Les faire chauffer dans une poêle avec le miel et la vanille jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées.
Laisser refroidir et réserver.

**Le croustillant spéculoos :
- 75 g de spéculoos**
**- 30 g de beurre très mou**

Mixer les biscuits.
Incorporer le beurre (à moitié fondu) et mixer pour bien mélanger.
Tracer au dos d'un papier sulfurisé, un rectangle un peu plus petit que la base du moule (23,5 x 6,5 cm).
Tasser la poudre de spéculoos sur ce rectangle.
Mettre à congeler pendant au-moins 2 heures (ou beaucoup plus longtemps).

**Jour 2**

**La mousse de poire :
- 8,5 g (4 + ¼ de feuilles) de gélatine**
**- 250 g de poires au sirop égouttées et séchées**
**- 30 g de sucre**
**- ¼ de càc de vanille en poudre**
**- 250 g de crème fleurette**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Mixer finement les poires et ajouter le sucre et la vanille en poudre.
Faire chauffer 2 cuillerées de ce coulis et y dissoudre la gélatine bien essorée.
Mélanger avec le coulis restant.
Fouetter la crème ([**texture mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique))
Incorporer le coulis de poire dans la crème, délicatement à la spatule.

**Le montage de la bûche :**

**- quelques biscuits Spéculoos**

**Le moule Corallo (1400 ml)**

Verser la moitié de la mousse de poire dans le moule.
Déposer les buchettes congelées sur la mousse.
Napper d'un peu de mousse. Étaler les dés de poires caramélisés.
Recouvrir du reste de mousse.
Déposer le socle de croustillant et l’enfoncer délicatement avec la spatule
pour faire remonter la mousse sur les bords. Bien lisser l'ensemble.
Couvrir le moule et le placer au congélateur jusqu'au lendemain (ou plus).

**La veille du jour J**

La veille du jour J, sortir le moule du congélateur.
Démouler délicatement sur le plat de service (pas facile je trouve!).
Laisser décongeler au réfrigérateur.
Un moment avant la dégustation, décorer à l'envie.
Pour moi, tout simplement d'un peu de spéculoos réduits en poudre.