**Entremets caramel poire et noix**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/entremets-caramel-poire-et-noix-p1080966-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**2 jours avant ou plus**

**Les poires au caramel :  
- 100 g de** [**poires**](https://recettes.de/poire) **au sirop bien égouttées**  
**- 40 g de sucre**  
**- 20 g de beurre**Couper les poires en dés.  
Faire cuire le sucre à sec dans une casserole pour obtenir un caramel ambré.  
Ajouter les dés de poires et bien les enrober de caramel sur feu vif.  
Incorporer le beurre, mélanger puis réserver.  
  
**Le biscuit dacquoise :  
- 70 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 15 g de farine**  
**- 80 g (50 g + 30 g) de sucre**  
**- 75 g de** [**blanc d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)

**1 cercle à pâtisserie de 18 cm de Ø tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** **[Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**Concasser les noix et les mélanger avec 50 g de sucre et la farine.  
Monter les blancs en neige ferme avec 30 g de sucre.  
Incorporer les noix délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le cercle.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Déposer sur une grille, retirer délicatement le cercle et laisser refroidir.  
 **Le crémeux caramel :  
- 1 feuille de gélatine (2 g)**  
**- 75 g (55 g+ 20 g) de sucre**  
**- 20 g de glucose en poudre**  
**- 125 g de crème fleurette**   
**- 30 g de beurre**  
**- ¼ de càc de fleur de sel**  
**- 2 jaunes d'œu**Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.  
Mettre le sucre et le glucose dans une casserole et faire chauffer pour obtenir un caramel ambré.  
Faire chauffer la crème jusqu'à ébullition avec la fleur de sel.  
Lorsque le caramel est prêt ajouter avec précaution le beurre puis la crème chaude  
Bien remuer pour obtenir une crème lisse.  
Mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec 20 g de sucre.  
Verser la crème caramel bouillante en filet en remuant sans arrêt.  
Remettre à chauffer jusqu'à ébullition.  
Retirer du feu et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Filmer au contact, laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur.  
  
**La crème bavaroise vanille :  
- 1 feuille de gélatine (2g)**  
**- 125 g de lait**  
**- ½ gousse de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 3 jaunes d'œufs**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 125 g de crème fleurette très froide**  
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.  
Mettre le lait avec la gousse de vanille fendue à bouillir.  
Pendant ce temps fouetter les œufs avec le sucre pour les faire blanchir.  
Verser le lait bouillant en remuant sur les œufs.  
Remettre dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer (et sans arriver à l'ébullition)  
jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Retirer du feu et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Laisser refroidir sans figer.  
Fouetter la crème, consistance "mousse à raser" et l'incorporer à la crème anglaise.  
Filmer et réserver au frais.

### **Le dressage :**

**Un cercle de 20 cm de Ø doublé de rhodoïd**  
Poser le cercle sur un carton et déposer le biscuit à l'intérieur.  
Verser le crémeux caramel sur le dessus en laissant 1 cm libre sur le tour.  
(Je me suis aidée du disque de 18 cm).  
Étaler les poires sur le crémeux.  
Retirer le petit cercle puis verser la crème bavaroise vanille  
sur le dessus en la laissant couler sur tout le tour.  
Égaliser le dessus.  
Couvrir et mettre au congélateur jusqu'au lendemain (ou plus longtemps).

**La veille du dessert**

**Le glaçage :**

Il y en aura certainement trop, mais le reste pourra être congelé.  
  
**- 1,5 g de gélatine**  
**- 100 g de sucre**  
**- 70 g de glucose**  
**- 25 g de beurre  
- 250 g de crème fleurette**  
**- 100 g de** [**chocolat au lait**](https://recettes.de/chocolat-au-lait)  
  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Mélanger le sucre et le glucose et faire chauffer à sec pour obtenir un caramel.  
Faire chauffer la crème.  
Lorsque le caramel est ambré, ajouter avec précaution le beurre  
puis la crème bouillante.  
Lorsque le mélange est lisse, retirer du feu et dissoudre la gélatine essorée.  
Ajouter enfin le chocolat et bien mélanger.  
Laisser refroidir jusqu'à 30°C environ  
(le glaçage commence à épaissir mais reste coulant).

**La finition :**

Sortir l'entremets du congélateur et le déposer sur une grille.  
Retirer le cercle.  
Recouvrir entièrement le gâteau en faisant couler le glaçage  
à partir du milieu jusque sur les bords.  
Lorsque le glaçage ne coule plus, soulever délicatement le gâteau avec une pelle  
et le déposer sur le plat de service.  
Laisser dégeler au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Décorer à l'envie.