

*Le Poires Caramel,  
d'après C. Felder*



*-Shopping :*

		<u>recette originale</u>	<u>recette personnelle</u>
	<b>nombre de personnes</b>	<b>20</b>	<b>15</b>
	dimensions du cadre	40 X 30 cm	18 X 28
<b>sirop vanille</b>			
	eau	7 cl ou 70 g	6 cl ou 60 g
	sucre semoule	50 g	43 g
	vanille liquide	0,5 cc	0,5 cc, soit 4 g d'extrait ou 10 g d'arôme
<b>biscuit chocolat</b>			
	jaunes d'œufs	120 g	102 g
	farine 55	150 g	128 g
	cacao en poudre	25 g	22 g
	blancs d'œufs	240 g	204 g
	sucre semoule	180 g	153 g
<b>poires caramélisées</b>			
	sucre semoule	50 g	80 g
	dés de poires bien mûres	600 g	900 g
	gousse de vanille	1	2
<b>sauce au caramel</b>			
	sucre semoule	60 g	50 g
	crème liquide entière	150 g	100 g
	beurre	30 g	20 g
<b>mousse au caramel</b>			
	gélatine en feuille	12 g	9 g
	crème liquide entière	550 g	400 g
	jaunes d'œufs	120 g	90 g
	sucre semoule	30 g + 190 g	23 + 150 g
	eau	75 g	56 g
	lait	270 g	203 g
<b>décoration</b>			
	sucre semoule	150 g	128 g
	beurre mou	1 cc soit 5 à 10 g	1 cc soit 5 à 10 g
	sel fin	1 pincée	1 pincée + fleur de sel

*-In process :*

**1/ Le sirop vanille :**

- Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.
- Laisser tiédir et rajouter la vanille liquide. Réserver.

## **2/ Le biscuit au chocolat :**

- Monter les blancs en neige ferme en incorporant le sucre petit à petit.
- Incorporer délicatement les jaunes d'œufs un peu fouettés à l'aide d'une spatule silicone, en faisant un mouvement rotatif de bas en haut, du bord vers le centre, et en faisant tourner le saladier. Ce n'est pas grave s'ils ne sont pas totalement mélangés.
- Tamiser la farine et le cacao, et les incorporer de la même manière.
- Tapisser une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque, sur une hauteur de 1 cm maximum. Ou prenez une poche à douilles et former des cordons, pour dessiner environ la taille de votre cadre ( x 2 bien sûr !).
- Préchauffer le four à 180°.
- Faire cuire environ 10 à 12 min à 180°.
- Laisser refroidir quelques instants et enlever le papier sulfurisé en retournant le biscuit, comme une décalcomanie.
- Réserver. Si vous ne l'utilisez que le lendemain, l'envelopper d'un film plastique une fois refroidi.

## **3/ Les poires caramélisées :**

- Eplucher les poires, les couper en 4, puis encore en 2. Enlever la partie fibreuse.
- Couper en dés.
- Fendre la gousse de vanille en deux.
- Dans une casserole ou une poêle anti-adhésive, faire un caramel à sec à feu doux.
- Ajouter les dés de poire, la gousse fendue en 2 et les graines de vanille, et faire cuire à feu doux/moyen une dizaine de min en remuant très régulièrement, pour qu'elles soient fondantes. (S'il y a des blocs de caramel, ils vont se dissoudre.)
- Laisser refroidir.

## **4/ La sauce au caramel :**

- Faire chauffer la crème au micro-ondes ou dans une petite casserole, sans la faire bouillir.
- Dans une casserole, faire chauffer le beurre et le sucre à feu moyen, en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- Quand le mélange a pris une couleur caramel clair, ajouter la crème chaude en 3 fois, en mélangeant bien à chaque fois.
- Remettre sur le feu quelques instants si besoin pour avoir un caramel onctueux et faire fondre les éventuels petits blocs.

## **5/ La mousse caramel :**

- Mettre la gélatine dans un grand récipient d'eau froide pour la faire ramollir.
- Vérifier que la crème soit bien froide (elle doit être au frigo depuis la veille). On peut la placer au congélateur le temps de préparer le reste.
- Mélanger les jaunes avec le sucre, sans insister.
- Dans une casserole, faire un caramel à sec à feu doux.

- Quand tout le sucre est fondu, ajouter l'eau et remuer vivement. Refaire chauffer le tout pour dissoudre les blocs. (S'il en reste un peu, ils fondront lors de la prochaine étape.
- Faire bouillir le lait.
- Le verser sur les jaunes, et remettre le tout dans la casserole.
- Ajouter le caramel liquide.
- Faire cuire à feu doux comme une crème anglaise à 82/83°.
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée, et bien mélanger pour l'incorporer.
- Verser dans un grand saladier et laisser tiédir.
- Monter la crème froide en crème fouettée, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et soit bien ferme..
- Quand la crème anglaise est à température ambiante, incorporer la crème fouettée à l'aide d'une spatule silicone, en faisant un mouvement rotatif de bas en haut, du bord vers le centre, et en faisant tourner le saladier.

### **6/ Les éclats de caramel :**

- Dans une casserole, faire un caramel à sec à feu doux.
- Couper 2 feuilles de papier sulfurisé, ou un tapis silicone et du papier sulfurisé.
- Quand le sucre est fondu, incorporer le beurre et remuer vivement.
- Ajouter le sel fin et la fleur de sel.
- Remettre sur le feu quelques secondes pour qu'il soit un peu plus liquide.
- Verser rapidement sur le tapis ou le papier sulfurisé, recouvrir d'une deuxième feuille et étaler au rouleau à pâtisserie, de manière à avoir une couche très fine.
- Quand il a figé, l'écraser à l'aide du rouleau.
- Mettre dans une boîte hermétique, surtout pas au frigo !

### **7/ Le montage :**

- Découper le biscuit pour avoir 2 fois l'empreinte de votre cadre.
- Déposer le premier biscuit dans le cadre, et imbiber généreusement avec le sirop vanille.
- Prendre un tout petit peu plus que la moitié des dés de poire caramélisés, et les mélanger à la sauce caramel.
- Verser sur le biscuit imbibé.
- Recouvrir d'une couche de mousse (environ la moitié de l'appareil).
- Déposer le deuxième biscuit. L'imbiber comme le premier.
- Recouvrir de mousse, et bien lisser à la spatule.
- Réserver au frais. Il est préférable que le biscuit passe une heure au congélateur pour enlever le cadre plus facilement.
- Juste avant le service, selon votre goût, déposer très généreusement des dés de poire et des brisures de caramel (ou l'inverse).



