

Charlotte aux poires et crème de marron

Pour 6-8 personnes

Biscuits à la cuillère

(Recette ici dans les mêmes quantités)

Mousse de poires

2 feuilles de gélatine

250g de poires écrasées

125g de poire coupées en petits cubes

15g de blancs d'œuf

150ml d'eau

15g de sucre

35g de sucre

35g de crème

65g de mascarpone

Mousse à la crème de marron

100g de crème de marron

110g de crème liquide

1 feuille de gélatine

55g de chocolat blanc

Pour le décor

100g de crème fraîche liquide

1 gousse de vanille

Des flocons en sucre

De la pâte à biscuit

Biscuits à la cuillère: préparez la recette ici et faites 3 disques de 14 cm de diamètre et une bande de biscuits longs de 9 cm de haut sur environ 58cm de long (vous pouvez la faire en plusieurs fois). Badigeonnez les disques de sirop (250ml d'eau et 50g de sucre porté à petit frémissement pendant 15 minutes)

Mousse à la crème de marron: Montez la crème et le mascarpone en chantilly bien ferme avec 2 cuillères à soupe de sucre, réservez au frais.

Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.

Dans une casserole faites fondre le chocolat blanc avec la crème de marron, Quand le mélange est bien lisse et homogène incorporez la gélatine essorée, laissez tiédir.

Quand le mélange crème de marron chocolat blanc est tiède incorporez-y la chantilly délicatement, réservez au frais.

Mousse à la poire : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, portez à ébullition les 150ml d'eau et les 15g de sucre pour faire un sirop, plongez-y les petits cubes de poire et faites les pocher pendant 10 minutes. Passé ce temps, coupez le feu puis incorporez la purée de poire et la gélatine essorée. Transvasez le tout dans un récipient froid et laissez refroidir à température ambiante.

Quand votre mélange de poires à refroidis préparez une meringue italienne, pour cela portez à ébullition 35g de sucre avec 10 ml d'eau pour faire un sirop, montez les 15g de blancs d'œuf en neige puis tout en continuant à les battre versez le sirop dessus. Fouettez à puissance maxi jusqu'à complet refroidissement des blancs. Incorporez délicatement ce mélange au précédent.

Montez la crème et le mascarpone en chantilly puis incorporez-la également au mélange précédent, réservez au frais.

Décoration : Prélevez les graines de la gousse de vanille, incorporez-les à la crème bien froide et montez-la en chantilly, versez cette chantilly dans une poche à douille et réservez au frais le temps de monter la charlotte.

Etalez la pâte à biscuits, découpez des sapins dedans puis faites les cuire au four. Laissez refroidir.

Faites fondre du chocolat blanc au micro onde puis trempez vos sapin dans le chocolat blanc, parsemez de quelques flocons en sucre et laissez durcir le chocolat.

Montage : Déposez un disque de biscuit à la cuillère au fond d'un cercle de 18cm de diamètre et 4-5 cm de haut. Chemisez ensuite le cercle avec la bande de biscuits longs. Répartissez la mousse à la crème de marron dans le cercle, déposez un second disque de biscuit puis ajoutez le mousse de poire, le troisième disque de biscuit et place à la déco : pochez la chantilly à la vanille, plantez les sapins et parsemez de flocons en sucre et voila.