

## *Entremet poire-choco-vanille*

### *Brownie*

*70g de chocolat noir*

*2 œufs*

*150g de sucre*

*1 poire*

*125g de beurre*

*60g de farine*

### *Ganache au chocolat caramel*

*75g de chocolat-caramel*

*65g de crème liquide*

*5g de beurre*

### *Insert poire*

*3 poires (350g de chair)*

*60g de sucre*

*1 cuil à soupe de miel*

*3 feuilles de gélatine (6g)*

### *Mousse vanille*

*250g de crème liquide*

*2 jaunes d'œufs*

*60g de sucre*

*1 gousse de vanille*

*2 feuilles de gélatine*

*150g de mascarpone*

*150g de crème fleurette*

*Glaçage*

*50g de [nappage neutre](#)*

*Colorant au choix*

*3 feuilles de gélatine*

*100g de crème liquide*

*40g de poudre de lait*

*50g d'eau*

*200g de sucre en poudre*

*65g de miel liquide*

Glaçage: Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin le nappage neutre et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée. Lissez le mélange au mixeur plongeant en veillant à ne pas incorporer de bulles d'air. Filtrez le glaçage, filmez-le au contact et réservez, le glaçage va « prendre », il suffira de le réchauffer avant de le poser. En procédant de cette façon j'ai constaté que j'avais éliminé les bulles d'air de mon glaçage.

Préparez le brownie: Préchauffez le four à 170°C.

Coupez le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec le beurre. Pelez et coupez la poire en morceaux.

Fouettez le sucre avec les œufs et faites-les blanchir. Incorporez la farine et le mélange beurre-chocolat fondu.

Déposez un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Déposez les morceaux de poires à l'intérieur du cercle puis versez la pâte dans le cercle et enfournez à 170°C pendant 20 minutes (si le brownie ne vous paraît pas bien cuit c'est normal).

Ganache: Versez la crème dans une casserole et portez-la à frémissement, incorporez le chocolat coupé en morceaux et mélangez jusqu'à ce qu'il ait entièrement fondu, incorporez alors le beurre puis filmez au contact et laissez refroidir à température ambiante avant de réserver au frigo pendant 2 heures.

Insert poire : Faites tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Epluchez et coupez les poires en morceaux, vous devez en obtenir environ 350g. Dans une casserole faites cuire les morceaux de poires avec le sucre et le miel. Quand les morceaux de fruits commencent à bien se ramollir ôtez la casserole du feu, mixez finement et ajoutez les feuilles de gélatine essorées. Mélangez pour bien dissoudre la gélatine et laissez un peu refroidir.

Chemisez un cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre et 3.5cm de haut avec du film alimentaire. Quand le confit de poire a refroidi versez-le dans le cercle et placez-le au congélateur pendant 2 heures. Quand l'insert est bien ferme, étalez la ganache au chocolat caramel par-dessus, lissez et retour au congel.

Mousse vanille: Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème jusqu'à frémissement, coupez le feu, fendez la gousse de vanille en deux, prélevez les graines, mettez les dans la crème avec les gousses et laissez infuser 15 minutes

Fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Retirez la gousse de vanille de la crème. Versez la crème sur les œufs blanchis, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe et nappe la cuillère, incorporez alors la gélatine essorée et laissez tiédir.

Fouettez la crème fleurette avec le mascarpone pour former une sorte de chantilly puis mélangez-la délicatement à la crème pâtissière. Placez au frais 10 minutes le temps de préparer le montage.

Montage: Posez un cercle à pâtisserie de 21 à 22 cm de diamètre sur une plaque ou une assiette bien plate couverte de papier sulfurisé. Placez le brownie au centre du cercle, déposez l'insert poire-ganache et plaçant le confit de poire en contact avec le brownie. Et pour finir répartissez la mousse à la vanille dans le cercle. Réservez au congélateur au moins 2 heures (1 nuit pour moi).

Glaçage : Réchauffez le glaçage dans une casserole. Démoulez le gâteau, posez-les sur une grille elle-même placée sur un plat creux pour pouvoir récupérer le surplus de glaçage.

Quand le glaçage atteint 45-50°C versez-le sur le gâteau en vous aidant d'une spatule pour bien le répartir. Au besoin passez une deuxième couche avec l'excédent récupéré dans le plat creux. Laissez le gâteau décongeler tranquillement au frigo pendant 8 heures minimum.