

## *Entremets poire-caramel beurre salé*

### Insert poire

*1 poire (200g)*

*20g de sucre*

*1/2cuil à café de miel*

*1/2feuilles de gélatine (1g)*

### Panna cotta caramel beurre salé

*25 g de sucre en poudre*

*13 g de beurre demi sel*

*100 ml de crème liquide entière*

*1/2 feuille de gélatine*

### Dacquoise noisette

*2 blancs d'œufs*

*45g de poudre de noisette*

*15g de sucre glace*

*15g de sucre en poudre*

### Mousse dulcey

*160g de lait*

*7g de gélatine (3.5 feuilles)*

*300g de chocolat dulcey*

*330g de crème liquide*

### Glaçage

*250 g de sucre en poudre*

*250 g de crème fleurette*

## 5 feuilles de gélatine

Matériel: une plaque de mini moule à muffins de 5cm de diamètre et 2.5cm de haut.

6 cercles en inox de 8 cm de diamètre et 4 cm de haut, un emporte pièce rond de 6cm de diamètre

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

Épluchez et coupez la poire en brunoise. Dans une casserole faites cuire les morceaux de poire à couvert et à feu moyen avec le sucre et le miel. Quand les morceaux de fruits sont cuits et ont rendu du jus incorporez la gélatine essorée. Mélangez pour bien dissoudre la gélatine et versez la compotée dans les mini moules à muffins. Réservez au congélateur le temps de préparer la panna cotta.

Panna cotta: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Versez le sucre dans une casserole et faites-le cuire à feu moyen le sucre jusqu'à ce qu'il caramélise et prenne une belle couleur ambrée.

Ôtez du feu et ajoutez le beurre en mélangeant bien (attention aux éclaboussures). Versez la crème sur le caramel, mélangez et remettez la casserole sur le feu. Quand la crème est bien homogène incorporez la gélatine essorée. Réservez et laissez refroidir avant de verser la panna cotta dans les moules sur la compotée de poire.

Retour au congélateur pour 3 heures.

Dacquoise noisette: Préchauffez le four à 180°C

Montez les blancs en neige avec le sucre. Mélangez la poudre de noisette et le sucre glace.

Quand les blancs sont fermes, incorporez délicatement le mélange de poudre de noisettes et de sucre glace. Sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson, réalisez 6 disques de 6cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille. Pochez le reste de pâte elle servira à la déco des entremets.

Saupoudrez le biscuit de sucre glace avant d'enfourner à 180°C pendant 12 minutes.

Laissez tiédir avant de redécouper les disques de dacquoise avec un emporte pièce de 6cm de diamètre afin qu'ils soient bien réguliers

Glaçage: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème quelques secondes au micro onde.

Dans une casserole faites cuire le sucre jusqu'à ce qu'il caramélise et prenne une belle couleur ambrée, retirez la casserole du feu et versez-y la crème tiède en plusieurs fois sans cessez de remuer avec une cuillère en bois. Remettez la casserole sur le feu pour lisser le caramel avant d'incorporer la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir.

Le glaçage va figer il suffira de le réchauffer pour le liquéfier.

Mousse dulcey: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide

Fouettez la crème en chantilly ferme, réservez au frigo.

Faites fondre le chocolat dulcey avec le lait, incorporez la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir.

Quand la crème au chocolat est presque froide, incorporez délicatement la crème fouettée, réservez au froid pendant 15-20 minutes pour la faire prendre un peu avant de monter les entremets.

Montage: Disposez 6 cercles de 8 cm de diamètre sur une plaque. A l'aide d'une poche à douille pochez la moitié de la mousse dulcey dans les cercles. Démoulez les inserts poire-panna cotta et enfoncez-les légèrement dans la mousse, pochez le reste de la mousse et déposez les disques de dacquoise, enfoncez-les dans la mousse, lissez et réservez au congélateur pendant 3 heures.

Réchauffez le glaçage, homogénéisez-le en le remuant sans incorporer de bulles d'air. Sortez les entremets du congélateur et démoulez-les.

Posez les entremets sur une grille elle même posée sur un plat creux afin de pouvoir récupérer l'excès de glaçage.

Quand le glaçage commence à épaissir (environ 45°C) versez-le sur les entremets. Si besoin refaites-le chauffer pour l'assouplir.

Décorez les entremets avec les restes de dacquoise, des noisettes... et préparez vous à recevoir une pluie de compliments!!!

Laissez les entremets au frais pendant 3 heures pour qu'ils décongèlent avant de les servir. Vous pouvez aussi les remettre au congélateur glacés et décorés et les sortir quelques jours plus tard.