***Number cake poire-caramel***

***Pour 6 personnes***

Biscuit

250g de farine

25g de poudre de noisette

75g de sucre

1 œuf

140g de beurre mou

Crémeux au caramel

120g de sucre

35g de beurre

150ml de crème liquide entière

1.25 feuilles de gélatine (2.5g)

150g de mascarpone

Billes de poires pochées

*2 grosses poires mûres et fermes*

90ml d'eau

90g de sucre

40g de miel

40ml de jus de citron

2 étoiles de badiane

2 bâtons de cannelle

Noisettes caramélisés

2 cuil à soupe de sucre

1 poignée de noisettes entières

Des macarons au caramel beurre salé

La veille préparez les macarons (recette [ici)](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2017/03/macaron-au-caramel-beurre-sale.html) et le crémeux au caramel.

Crémeux au caramel: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites fondre le sucre dans une grande casserole, quand vous avez obtenu un caramel brun, coupez le feu et incorporez le beurre en morceaux puis la crème, quand vous avez obtenu un mélange bien homogène incorporez la gélatine essorée, mélangez et laissez refroidir. Réservez au frais pendant 12 heures. Au moment du montage fouettez ce caramel avec le mascarpone pendant 5 minutes pour obtenir un crémeux au caramel.

Biscuit: Mélangez la farine avec le sucre et la poudre de noisette. Incorporez les œufs puis le beurre fondu, mélangez. Quand la pâte est homogène et souple, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 2 heures avant de l'étaler sur 0.5cm d'épaisseur et de la découper à l'aide d'un gabarit en deux exemplaires.

Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et réservez au frais pendant 1 heure avant de les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes selon votre four. Laissez refroidir.

Billes de poires pochées: Epluchez les poires et à l’aide d’une cuillère parisienne détaillez des billes.

Dans une casserole mélangez l'eau, le jus de citron, le miel, le sucre, la badiane et les bâtons de cannelle. Portez à ébullition et plongez-y les billes de poires, laissez les cuire environ 5 à 7 minutes à couvert et en les retournant régulièrement pour unifier le pochage. Egouttez les poires sur du papier absorbant et laissez-les refroidir.

Noisettes caramélisées: Dans une petite casserole faite chauffez le sucre jusqu'à ce qu'il caramélise et prenne une jolie couleur ambrée, ajoutez les noisettes et mélangez avec une cuillère en bois pour bien les enrober de caramel. Versez le tout sur une feuille de papier sulfurisé en essayant de séparer les noisettes les unes des autres et laissez refroidir.

Montage: Déposez une plaque de biscuit sur un plat de service, à l'aide d'une poche à douille recouvrez le de crémeux caramel, déposez la seconde plaque de biscuit. Répartissez les billes de poire sur le biscuit en laissant des espaces libre que vous comblerez avec le reste de crémeux au caramel.

Au moment de servir décorez votre number cake avec des macarons au caramel beurre salé, des noisettes caramélisées, des bâtons de cannelle et des étoiles de badiane...