***Le septante {Entremet poire-caramel}***

***Pour 8 personnes***

[*1 pot de caramel au beurre salé*](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/carramel-au-beurre-sale)

*Sablé breton*

*125g de beurre mou*

*70g de sucre en poudre*

*2 jaunes d’œufs*

*135g de farine*

*1/4 sachet de levure chimique*

*5 caramels mou*

*Insert poire*

*2 poires (340g)*

*30g de sucre*

*1cuil à soupe de miel*

*1feuille de gélatine (2g)*

*Glaçage*

*250 g de sucre en poudre*

*250 g de crème fleurette*

*5 feuilles de gélatine*

*Pour la mousse de poires*

*35 cl de crème fraîche liquide très froide*

*300 g de purée de poires*

*100 g de sucre glace*

*4 feuilles de gélatine (8g)*

*Matériel: un cercle de pâtisserie de 22cm de diamètre et 3cm de haut et un autre de 20cm de diamètre.*

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.

Biscuit: Coupez les caramels mou en morceaux.

Fouettez le beurre jusqu’à ce qu’il devienne crémeux, ajoutez le sucre et continuez de fouetter quelques instants. Incorporez les jaunes d’œufs l’un après l’autre puis ajoutez la farine et la levure. Quand la pâte est homogène ajoutez les morceaux de caramel mou, mélangez et répartissez la pâte étalez-la sur une plaque de four recouverte de papier cuisson sur une épaisseur de 0.5cm, répartissez les morceaux de caramel sur la pâte et  et laissez-la reposez 30 minutes au congélateur avant de la faire cuire dans un four chaud à 180°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir un peu avant de découpez un disque de 18cm de diamètre à l'aide d'un cercle à tare ou d'un gabarit. Laissez refroidir complètement.

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

Épluchez et coupez les poires 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 le cercle de 16cm de diamètre chemisé avec du film alimentaire et posez sur une plaque.

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

Fouettez la crème en chantilly avec le sucre glace.

Faites chauffez la purée de poire dans une casserole en y ajoutant les graines de la gousse de vanille puis faites-y fondre les 4 feuilles de gélatine préalablement essorées. Mélangez bien et laissez refroidir avant d'incorporer délicatement la chantilly à la préparation à la poire.

Montage: A l'aide d'une poche à douille pochez les 2/3 de la mousse aux poires dans un cercle de 22cm de diamètre, déposez l'insert poire et enfoncez-la légèrement pour que la mousse remonte tout autour de l'insert. Répartissez le caramel beurre salé sur l'insert.

Pochez le reste de la mousse de poire puis déposez le biscuit sur la mousse en l'enfonçant délicatement.

Réservez au congélateur pendant au moins 3 heures.

Pose du Glaçage: Réchauffez le glaçage, homogénéisez-le en le remuant sans incorporer de bulles d'air. Sortez l'entremets du congélateur et démoulez-le. Posez-le 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 l'entremet et étalez-le à l'aide d'une spatule.

Laissez décongeler au frais pendant 6 heures avant de les servir.

Au dernier moment décorez avec des chips de poires: Préchauffez le four à 180°C.

Tranchez une poire en lamelles très fines à l'aide d'une mandoline, passez-les dans le sucre puis déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 160°C pendant 20 à 25 minutes en les retournant à mi cuisson. Laissez refroidir avant de déposer les chips de poire sur votre entremet.