



Plus d'idées recettes :



Emilie cuisine avec Guy Demarle

emilie_cuisine_demarle



Layer Cake poires noisettes

🍴 12

🕒 préparation
35 minutes



Ingrédients

La compotée de poires :

3 grosses poires

1 noix de beurre

20 g de sucre

Pour les noisettes torréfiées :

100 g de noisettes

Pour la génoise au cacao :

6 gros œufs

155 g de sucre

155 g de farine

3 CS de cacao en poudre

Pour la crème mascarpone :

250g mascarpone

380g crème liquide entière

55 g de sucre glace

les graines d'une gousse de vanille

Pour le montage

2 poires coupées en cubes

Nappage neutre

feuille or (facultatif)

Préparation

La compotée de poire et les noisettes torréfiées :

1. Peler et détailler les poires en petits cubes, ajouter le beurre fondu et le sucre. Mélanger le tout et placer l'ensemble dans un récipient aller au four.
2. Sur une toile de cuisson, poser les noisettes.
3. Faire cuire en même temps les deux préparations pendant 15 minutes à 170°. Une fois cuites, enlever la peau des noisettes et réserver la compotée.

La génoise :

1. Dans un bol, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation soit triplée de volume.
2. Tamiser dans le même bol le cacao et la farine. Mélanger à la maryse pour obtenir une préparation très mousseuse.
3. Préchauffer votre four à 150°C et déposer votre moule Layer Cake sur une grille perforée.
4. Verser la préparation dans le moule et faire cuire 40 minutes
5. Laisser reposer une dizaine de minutes et démouler.

La crème mascarpone :

1. Dans le bol de votre robot, mettre l'ensemble des ingrédients et battre jusqu'à obtenir une chantilly ferme, puis réserver.

Le montage :

1. Peler et détailler les 2 poires restantes en petits cubes, puis enrober de nappage neutre.
2. Couper la génoise en 3 parts égales, poser une tranche puis déposer de la crème (lisser à l'aide d'une spatule), déposer la moitié de la compotée de poire, un tiers des noisettes, et un peu de poire crues. Répéter l'opération une seconde fois.
3. Répéter une troisième fois, recouvrir l'ensemble du gâteau de crème, lisser à la spatule, puis déposer sur le dessus les poires crues et les noisettes restantes