



**DOUCEUR REGRESSIVE AU CARAMBAR .....**  
**POIRE ET PRALIN**



Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 45mn  
 Temps de cuisson : 45mn  
 Temps de congélation : 2 heures  
 Temps de macération : 20 mn

**Ingrédients et quantités :**

Les mousses de carambar : 3 jaunes d'œufs – 40g de sucre semoule – 20cl de lait – 2 feuilles de gélatine – 20cl de crème liquide entière – 15 carambars  
 Les cylindres de carambars : 12 carambars  
 Les poires pochées : 3 grosses poires Williams – 35cl d'eau – 150g de sucre – ½ citron – 1 gousse de vanille  
 Le biscuit joconde au pralin : 80g de sucre glace – 80g de poudre d'amandes – 125g d'œufs – 25g de farine – 20g de beurre fondu – 160g de blancs d'œufs – 40g de sucre semoule – 80g de pralin en poudre  
 La sauce chocolat carambar : 125g de sucre semoule – 20g de crème liquide entière + 50g – 20g de lait  
 - 6 carambars  
 Dressage : Feuille d'or

### Préparation :

Les poires : Préparez un sirop en portant à ébullition dans une casserole l'eau, avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Ajoutez le ½ citron. Epluchez les poires en conservant la queue. Plongez-y les poires. Laissez cuire 15min sur feu doux. Retirez du feu et laissez macérer 20mn. Egouttez les poires.

La mousse de carambar : chemisez 6 petits cylindres de papier rhodoïd. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec les carambars, et laissez-les fondre. Dans un saladier, mélangez le sucre avec les jaunes d'œufs. Versez dessus le lait bouillant, mélangez bien, remettez sur le feu, et faites épaissir sans ébullition. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée, et laissez refroidir. Montez la crème liquide en chantilly, et incorporez-la dans la crème froide. Coulez la mousse dans les cylindres, et bloquez au grand froid pendant 2 heures minimum.

Les tuiles de carambar : Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Disposez les carambars légèrement éloignés des uns des autres sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites bouillir au four. Découpez 6 carrés de la même dimension que les cylindres, et enroulez une tuile de carambar autour de chaque cylindre recouvert d'un morceau de papier sulfurisé. Laissez prendre forme 5mn, puis retirez les tuiles, et placez-les délicatement dans une boîte hermétique. Réservez.

Le biscuit joconde au pralin : Laissez votre four à 180°C. Dans le bol de votre robot, mélangez la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, et les œufs. Laissez tourner pendant 10mn. Ajoutez le beurre fondu puis le pralin et continuez de mélanger. Dans un autre robot, montez les blancs en neige, et lorsqu'ils commencent à devenir mousseux, ajoutez le sucre semoule en 3 fois. Versez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire au four environ 20mn. Laissez tiédir et démoulez sur grille.

La sauce chocolat au carambar : Dans une casserole, faites un caramel en portant à ébullition 125g de sucre. Lorsqu'il prend couleur, ajoutez 20g de crème liquide chaude, et stoppez la cuisson. Dans une autre casserole, faites chauffer le reste de crème et lait avec les carambars. Lorsque les carambars sont fondus, versez dans le caramel, et mélangez bien.

Dressage : Découpez 6 rectangles de même largeur et dimension que les cylindres, dans le biscuit au pralin. Posez dessus un morceau de poire pochée de même dimension. Démoulez les mousses de carambar, puis glissez-les délicatement dans un cylindre de carambar, et posez ce dernier sur chaque rectangle. Posez une pipette de sauce sur chacun, un éclat de feuille d'or, et faites un trait de sauce de part et d'autre du dessert.

Laissez le dessert revenir à température pendant 30mn.

### Le mot de Sandrine :

Un dessert très gourmand qui fera craquer à coups sûrs les grands et les petits. Rien de bien compliqué, juste un peu d'organisation. Réalisez les cylindres de mousse et le biscuit la veille. Vous pouvez aussi remplacer le pralin par des carambars cubes coupés en morceaux. Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>