



ILLUSION D'UNE LARME NOIRE : CAFE POIRE NOISETTE



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 45mn
 Temps de réfrigération : 4h minimum

Ingrédients et quantités :

La dacquoise chocolat noisette : 60g de sucre glace – 60g de poudre de noisette – 2 blancs d’œufs – 25g de sucre semoule – 1 CS de mélange spécial aide pâtisserie chocolat noisette Quai Sud
 Les poires Irish Cream : 3 poires – 25g de beurre – 1 feuille de gélatine – 6cl de sirop chocolat Irish Cream Epicerie de Provence
 La crème au café : 100g de crème liquide entière – 85g de lait – 7g de café lyophilisé – 16g de jaune d’œuf (1) – 16g de sucre semoule – 9g de farine – 4g de beurre – 4g de gélatine – 60g de chocolat ivoire – 240g de crème montée
 Le glaçage noir brillant Ritz : 70g d’eau – 90g de sucre semoule – 52g de crème liquide entière – 12g de cacao – 3,6g de gélatine
 Dressage : feuille d’argent – noisette caramélisée – poudre de noisettes caramélisées – grains de café

Progression :

La dacquoise chocolat noisette : Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Montez à l'aide d'un robot les blancs en neige, et dès qu'ils deviennent mousseux, ajoutez le sucre semoule en 3 fois. Pendant ce temps, mélangez dans un saladier le sucre glace, la poudre de noisette et le mélange chocolat-noisette. Incorporez ces poudres dans la meringue, en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse. Coulez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire au four pendant environ 10mn. Laissez refroidir, et découpez 6 larmes à l'aide de cercles à entremet en forme de larme. Chemisez chaque larme avec du rhodoïd. Puis déposez dans chacun un fond de dacquoise.

Les poires : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Epluchez les poires. Coupez-les en petits cubes. Faites chauffer une poêle avec le beurre. Jetez-y les poires, puis ajoutez le sirop de chocolat irish cream. Laissez réduire et cuire pendant 5mn environ, puis débarrassez dans un saladier froid et ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Laissez refroidir, puis coulez sur les fonds de dacquoise, sur 1cm de hauteur, et faites prendre au réfrigérateur pendant 1 heure.

La crème au café : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer dans une casserole le lait avec la crème liquide et le café lyophilisé. Dans un saladier, mélangez au fouet le jaune d'œuf avec le sucre semoule. Ajoutez la farine. Versez dessus le mélange bouillant. Remettez à cuire dans la casserole jusqu'à ébullition, sans cesser de remuer, et jusqu'à épaississement de la crème. Versez alors sur le chocolat ivoire, ajoutez la gélatine ramollie et essorée, puis pour finir le beurre. Lissez bien l'ensemble. Laissez refroidir, et ajoutez la crème fouettée à la maryse. Coulez la crème café sur les poires au sirop chocolat prises. Faites prendre au réfrigérateur pendant 3 heures minimum.

Le glaçage noir : Faites chauffer dans une casserole l'eau avec le sucre. Portez à ébullition, puis versez la crème. Mélangez bien, portez à nouveau à ébullition, puis ajoutez le cacao. Faites cuire pendant 25mn à feu doux, en remuant de temps en temps. Faites chauffer la gélatine dans un bol d'eau froide. Incorporez-la dans le glaçage, une fois ramollie et essorée. Lissez bien puis utilisez le glaçage à bonne consistance et température.

Dressage : Démoulez les entremets. Retirez le rhodoïd. Glacez-les, puis laissez reposer. Posez chaque larme dans une assiette. Décorez avec un bel éclat de feuille d'argent, 3 grains de café, une noisette caramélisée dans l'assiette, et entourez la larme avec un peu de poudre de noisettes caramélisées. Dégustez avec beaucoup de gourmandise !!!!

Le mot de Sandrine :

Un dessert assez simple à réaliser, avec une jolie association de saveurs. Différentes textures en bouches, du croustillant, du fondant, du crémeux, du fruité, le résultat est très léger et gourmand en bouche. Une petite originalité avec ce sirop au chocolat irish-cream de chez Epicerie de Provence, très savoureux et irrésistible !