

Le poire-caramel de Christophe Felder

Pour environ 20 personnes (1 cadre de 40*30 cm):

Pour le sirop à la vanille:

- 7 cl d'eau
- 50 g de sucre
- 1/2 cc de vanille liquide

Pour le biscuit au chocolat (soit deux feuilles de 40*30 cm):

- 120 g de jaunes d'œufs (soit 6 jaunes)
- 150 g de farine
- 25 g de cacao en poudre
- 240 g de blancs d'œufs (7 pour moi)
- 180 g de sucre semoule

Pour les poires caramélisées:

- 50 g de sucre semoule
- 600 g de dés de poires bien mûres (les miennes ne l'étant pas du tout, j'ai opté pour des poires au sirop bien égouttées)
- 1 gousse de vanille

Pour la sauce au caramel:

- 60 g de sucre semoule
- 150 g de crème liquide (entière)
- 30 g de beurre

Pour la mousse au caramel:

- 12 g de gélatine en feuilles
- 550 g de crème liquide (entière)
- 120 g de jaunes d'œufs (= 6)
- 30 g + 190 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 270 g de lait

Pour la décoration:

- 150 g de sucre semoule
- 1 cc de beurre
- 1 pincée de sel



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Préparer le sirop en mélangeant dans un bol l'eau, le sucre et la vanille. Réserver.

Préparer le biscuit au chocolat:

Préchauffer le four à 180°.

Préparer deux feuilles de papier sulfurisé de 40*30 cm (un tout petit peu plus pour avoir un peu de marge) .

Dans un bol, travailler légèrement les jaunes d'œufs avec une fourchette. Tamiser ensemble la farine et le cacao sur une feuille de papier sulfurisé. Fouetter les blancs en neige: lorsqu'ils sont assez montés, verser peu à peu le sucre et continuer de battre jusqu'à obtenir une neige ferme. Incorporer ensuite délicatement les jaunes et mélanger doucement (avec le batteur à vitesse minimum). Ajouter ensuite le mélange farine-cacao avec une spatule délicatement pour ne pas faire retomber l'ensemble.

Placer une des feuilles de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et à l'aide d'une poche à douille, pocher la moitié de la pâte à biscuit. Enfourner et laisser cuire une bonne dizaine de minutes (pile 10 min chez moi, bien surveiller la cuisson). Pocher le reste de pâte sur la seconde feuille de papier sulfurisé et cuire de même. Laisser ensuite les biscuits refroidir sur une grille.

Préparer les poires:

Dans une poêle, faire fondre sur feu doux le sucre à sec (c'est-à-dire sans ajouter d'eau) jusqu'à obtention d'un caramel brun foncé. Ajouter les dés de poires, la gousse de vanille fendue et grattée et remuer pendant 5 min. Réserver.

Préparer la sauce au caramel:

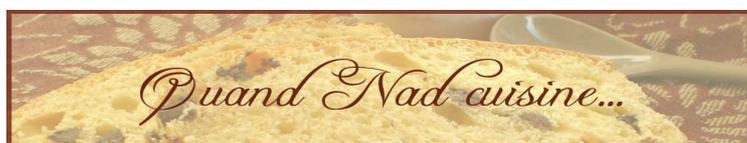
Dans une casserole sur feu moyen, faire fondre le sucre à sec jusqu'à légère coloration. Faire tiédir la crème quelques secondes au micro-ondes ou dans une petite casserole (elle s'incorporera ainsi plus facilement). Verser la crème tout doucement dans le caramel en 3 fois, tout en mélangeant bien avec une cuillère en bois. Ajouter le beurre et remettre à cuire sur feu moyen pendant quelques secondes afin que le caramel soit bien onctueux.

Préparer la mousse au caramel:

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Si ce n'est déjà fait, placer la crème liquide au réfrigérateur (j'ai également glissé le bol du kitchenaid ainsi que le fouet au congélateur pour une meilleure prise de la crème ensuite).

Mélanger les jaunes d'œufs avec 30 g de sucre sans faire blanchir. Dans une casserole sur feu doux, faire fondre les 190 g de sucre à sec jusqu'à obtention d'un caramel brun foncé (attention à ne pas trop faire cuire sans quoi il sera brûlé). A la première



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

fumée, incorporer l'eau et remuer vivement. Refaire chauffer le tout pour un caramel bien homogène.

Dans une autre casserole, porter le lait à ébullition. Le verser sur les jaunes en remuant puis reverser le tout dans la casserole. Ajouter le caramel à l'eau et placer sur feu doux. Faire cuire comme une crème anglaise (à 82° si vous avez un thermomètre de cuisson). Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et bien mélanger. Laisser refroidir sans toutefois laisser figer (sinon réchauffer légèrement).

Dans le bol glacé du robot, verser la crème liquide et la monter avec le fouet. Elle doit être bien ferme et doubler de volume. Ajouter la crème anglaise au caramel et mélanger délicatement avec une spatule.

Pour le montage:

Placer un cadre en inox (de 40*30 cm) sur le premier biscuit et avec un couteau, couper le surplus en dehors du cadre. Faire de même avec le second biscuit. Placer le cadre sur le plat de service (ou un grand plateau) et y déposer un biscuit. A l'aide d'un pinceau, imbiber le biscuit de sirop à la vanille. Étaler les dés de poires dessus et napper de sauce au caramel. Déposer la moitié de la mousse au caramel et couvrir avec le second biscuit. Verser le reste de mousse et lisser bien la surface avec une spatule en inox. Placer l'entremets au congélateur au moins 1h pour qu'il prenne bien.

Pour la décoration:

Réaliser un caramel brun foncé en faisant fondre le sucre à sec dans une casserole à feu doux (attention là encore à ne pas trop le cuire). A la première fumée, incorporer le beurre et remuer vivement. Verser ce caramel sur une feuille de papier sulfurisé et l'étaler finement avec une spatule en inox. Une fois le caramel refroidi, l'écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Sortir l'entremets du congélateur et le parsemer de brisures de caramel (j'ai également ajouter une demi-poire émincée finement). Servir.

J'ai réalisé cet entremets la veille, donc une fois pris au congélateur je l'ai placé au réfrigérateur et seulement décoré le lendemain juste avant de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>