



Charlotte de Pâques Poire Chocolat et Cardamome

delf745



Ingrédients (pour un cercle de diamètre 18 et hauteur 6cm) :

Biscuits cuillère :

- 4 œufs
- 90g de sucre en poudre
- 100g de farine
- sucre glace

Mousse au Chocolat :

- 50ml d'eau
- 140g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 200g de chocolat noir
- 20cl de crème liquide entière

Poires caramélisées :

- 3 poires (ici [Angélys](#))
- 30g de sucre en poudre
- 20g de beurre-
- 1/2cc de cardamome en poudre

(Déco : chocolats pralinés de Jeff de Bruges)



Préparation :

Biscuits cuillère :

Préchauffer le four à 200°C.

Monter les blancs en neige et les serrer en 3 fois avec le sucre.

Ajouter les jaunes et battre pour bien mélanger.

Incorporer la farine tamisée à la maryse, en soulevant délicatement la masse.

Mettre en poche munie d'une douille lisse assez grosse.

Pocher les biscuits côte à côte sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé en faisant une hauteur légèrement supérieure à celle désirée.

Pocher ensuite 2 disques de diamètre un peu inférieur à celui du cercle (j'ai fait diamètre 14).

Saupoudrer de sucre glace. Renouveler après 5min.

Enfourner pour 7 à 8min.

Laisser totalement refroidir avant de décoller de la plaque.

Poires caramélisées :

Éplucher les poires et les épépiner.

Couper en morceaux.

Mettre sur feu doux dans une poêle avec le beurre, la cardamome et le sucre et faire caraméliser.

Égoutter ensuite dans une passoire.

Mousse au chocolat :

Faire un sirop : mettre le sucre et l'eau dans une casserole et, à l'aide d'un thermomètre, porter jusqu'à 121°C.

Verser ce sirop bouillant sur les » jaunes et l'œuf entier préalablement battus.



préalablement battus.
Lancer le robot à vitesse rapide jusqu'à ce que l'appareil double de volume. Réserver.
Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Incorporer le chocolat fondu à l'appareil précédent.
Monter la crème liquide bien froide jusqu'au bec d'oiseau.
L'incorporer délicatement au mélange chocolaté.
Mettre dans une poche munie d'une grosse douille lisse.
Montage :
Poser le cercle sur le plat de service.
On peut le chemiser de papier cuisson sur les côtés pour faciliter le démoulage.
Retailler les bandes de biscuits en fonction de la hauteur du cercle (laisser légèrement dépasser le haut du biscuit).
Déposer les bandes de biscuit sur tout le pourtour du cercle.
Déposer un premier disque de biscuit au fond.
Pocher une partie de la mousse au chocolat sur le disque de fond.
Déposer le second disque de biscuit et tasser légèrement.
Garnir avec l'intégralité des poires caramélisées.
Pocher sur les poires de grosses boules de mousse au chocolat.
Réserver au moins 4h au frais.
Démouler, décorer et servir...

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous
sur Zodiosphere.fr