

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn - Difficulté : Moyen



Duo irrésistible poire-chocolat

> Préparation

- Faire fondre le chocolat. Ajouter le beurre et mélanger bien. Batta les œufs au fouet manuel, avant de les incorporer au mélange chocolat. Ajouter la poudre d'amande, puis petit à petit la farine et la levure. Verser la pâte obtenue dans un moule beurré. Faire cuire 15 à 20 mn à 180°C (th. 6). À la sortie du four laisser refroidir.
- Batta la crème liquide avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une chantilly puis réserver au frais. Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide et laisser ramollir pendant 10 mn environ. Mixer les poires pour obtenir l'équivalent de 500 g de purée. Faire chauffer 100 g de purée de poire, y faire fondre les feuilles de gélatine ramollies, puis mélanger avec le reste de purée de poire. Mélanger la purée de poire avec la chantilly. Placer le biscuit chocolaté au fond d'un cercle pâtissier, puis verser la mousse aux poires dessus. Décorer selon son goût. Laisser le gâteau au frais au moins 5 h avant de servir.

Ingredients

Pour le biscuit façon brownie :

- 50 g de farine
- 150 g de chocolat noir
- 60 g de sucre
- 100 g de beurre
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de levure chimique

Pour la mousse de poires :

- 35 cl de crème fraîche liquide entière
- 500 g de purée de poires
- 60 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine (de 2 g)