



### ENTREMETS POIRES CHOCOLAT



#### Pour 12 entremets :

**Le biscuit** : 2 gros œufs, 60g de sucre, 30g de miel d'acacia, 50g de crème fraîche, 150g de farine, 1cc de levure chimique, 30g de beurre clarifié, 1gousse de vanille fendue grattée, 50g de perles en chocolat.

Fouettez 3min les œufs le sucre le miel, ajoutez la crème puis incorporez la farine et la levure tamisées et enfin le beurre tiède et les graines de vanille. Etalez sur un flexipat parsemez de perles chocolat et enfournez 10min à 185°. Démoulez et découpez 12 cercles de 8cm à l'emporte pièce.

**L'insert poires** : 200g de pulpe de poires ou de marmelade de poires maison finement mixée et sucrée à 10%, 50g de jaunes d'œufs, 75g d'œuf entier, 50g de sucre, 75g de beurre, 2g de gélatine, 1 doigt de gingembre frais râpé.

Faites épaissir la pulpe les œufs et le sucre au bain marie. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée puis le gingembre râpé. Quand le mélange est à 35° incorporez au mixer plongeant le beurre mou. Dressez dans 12 empreintes à muffins sur 1cm d'épaisseur et congelez.

**La mousse** : 100g de lait entier, 2g de gélatine, 200g de crème fleurette entière, 120g de chocolat à 64% de cacao.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, émulsionnez en 3 fois avec le lait chaud dans lequel vous aurez dissous la gélatine ramollie et essorée. Quand le mélange est à 40° incorporez la crème montée mousseuse.

**Le montage** : dans 12 empreintes demi sphères coulez la mousse aux 3/4 posez dessus un insert aux poires congelé, terminez par un cercle de biscuit, congelez à nouveau.

**La dégustation** : sortez les entremets du congélateur et réservez-les 6 heures au réfrigérateur avant de les consommer. Décorez éventuellement avec quelques perles craquantes.