

ENTREMET CHOCO-POIRE, CROUSTILLANT PRALINE



Pour 8 personnes

Ingrédients :

Croustillant praliné :

400 g de pralinoise

2 paquets de crêpe dentelle gavottes

Mousse au chocolat noir :

12 œufs

400 g de chocolat noir

2 c à s de sucre glace

Mousse de poires :

900 g de poires au sirop

6 c à s d'alcool de poire

40 cl de crème liquide entière

4 sachets de sucre vanillé

8 feuilles de gélatine

Croustillant praliné :

Faire fondre la tablette de pralinoise et mélanger avec les crêpes dentelles émiettées

Déposer un cercle à pâtisserie sur un plat de service et verser la préparation. Tasser légèrement et mettre au frais pour que le croustillant praliné durcisse.

Mousse au chocolat noir :

Faire fondre le chocolat. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et incorporer les jaunes dans le chocolat fondu et tiède ainsi que le sucre glace.

Fouetter les blancs en neige et les mélanger au chocolat.

Verser la mousse sur le croustillant praliné et remettre au frais.

Mousse de poires :

Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir.

Bien égoutter les poires puis les mixer.

Dans une petite casserole, chauffer l'alcool de poire et faire fondre la gélatine égouttée dedans. Ajouter le tout aux poires mixées et bien mélanger.

Fouetter la crème liquide (très froide) avec le sucre vanillé en chantilly et l'incorporer délicatement à la mousse de poire. Verser le tout sur la mousse au chocolat et réserver au frais toute une nuit.

