

INSERT POIRE :

- . 1 grosse poire ou 2 poires moyennes Conférence : à peler, évider et couper en cubes de 1 cm.
- . Jus de poire
- . Sucre roux ou vanillé (très peu)

Cuire avec un peu de beurre et d'huile d'olive dans une poêle à sec, laisser s'assouplir et colorer très légèrement. Ajouter pour la saveur un peu de sirop et/ou de jus de poire. Saupoudrer très légèrement de sucre.

- . 1/2 poire moyenne Abate : à peler, évider et couper en 2

A pocher dans un sirop (sucre blanc, eau, une petite pointe de cannelle et/ou de vanille. Couper la demi poire en tranches assez fine (3mm environ). Poser les lamelles sur du papier absorbant.

BISCUIT JOCONDE :

- . 2 Œufs
- . 80 g de sucre glace
- . 80 g de poudre d'amandes
- . 30 g de farine tamisée
- . 2 blancs d'œufs
- . 20 g de sucre
- . 20g de beurre fondu

Mélanger les œufs avec le sucre glace et la poudre d'amandes. Incorporer la farine tamisée au mélange.

Monter les blancs en neige un peu ferme et ajouter le sucre pour réaliser une meringue.

Ajouter au premier appareil cette meringue puis ajouter le beurre fondu en prenant soin de bien l'incorporer.

Cuire au four à 200°C pendant 10 minutes dans un carré d'environ 25 cm sur 1 cm d'épaisseur.

Après cuisson, découper un cercle de 20 cm.

REDUCTION DE JUS DE POIRE :

- . 6 cl de jus de poire
- . 3 cl Sirop de pochage

A réduire à la casserole sans brûler, doit rester fluide dans la casserole et devenir visqueux après l'avoir versé dans un récipient.

MOUSSE VANILLE :

- . 100 g de crème liquide
- . 100 g de lait entier
- . 4 jaunes d'œufs
- . 50 g de sucre dont 2 sachets de sucre vanillé.
- . 2 gousses de vanille
- . 2.5 feuilles de gélatine.

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Blanchir les œufs avec le sucre.

Porter à ébullition le mélange lait, crème, vanille fendue et ses graines. Sortir du feu et attendre 1 minute puis incorporer au mélange œufs blanchis sucre. Remettre le tout dans la casserole pour faire une crème anglaise en portant le tout entre 83 et 85°C. Sortir du feu et ajouter la gélatine. Mélanger et laisser refroidir.

- . 300 g de crème liquide

Lorsque la crème anglaise passe en dessous de 40°C, battre la crème liquide pour la monter. Verser délicatement la crème anglaise en dessous de 35°C et bien mélanger le tout pour rendre l'appareil homogène.

CHANTILLY :

- . 20 cl de crème liquide
- . 30 g de sucre
- . Vanille en poudre
- . Zeste citron vert

Monter la chantilly au batteur.

ASSEMBLAGE :

Dans le cercle à mousse, positionner un ruban pvc et attacher les extrémités avec un morceau de scotch. Poser le tout sur un plat rond. Mettre le biscuit au fond du cercle. Pocher la mousse vanille sur le biscuit joconde sur une épaisseur de 1 cm et aussi sur les bords du moule. Mettre au grand froid pendant 10 minutes (congélateur).

Poser les dés de poires pochés puis recouvrir du reste de mousse sans dépasser le haut du moule. Mettre de nouveau au congélateur pendant 10 minutes puis 2 heures au frigo.

Avant de servir, pocher la chantilly sur le dessus en laissant au milieu la place pour les lamelles de poire arrosées d'un filet de réduction de jus de poires.
