



*Pur Pêché de gourmandise*

*Pur Pêché de gourmandise*



Biscuit : 125g de poudre d'amandes, 100g + 25g de sucre, 10g de farine, 2 blancs d'œufs

Mousse : 350g de chocolat noir, 250g + 250g de crème fraîche liquide (50cl), 1 grosse boîte de poires au sirop (480g net égouttés)

Préparation du biscuit : Préchauffez votre four à 210°C puis placez votre Toile Silpat sur la plaque perforée.

Dans le cul-de-poule, mélangez la poudre d'amandes, les 100g de sucre et la farine.

Montez les blancs en neige ferme en ajoutant les 25g de sucre dès qu'ils commencent à mousser.

Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange sec (amandes, sucre et farine).

Versez la préparation sur la toile Silpat. Pour cela marquer le contour du cercle en le plaçant sur la toile Silpat, saupoudrez de sucre glace puis retirez le cercle avant de dresser la préparation.

Faire cuire à 210°C pendant 15 minutes.

Préparation de la mousse : Dans le cul-de-poule versez les pistoles de chocolat noir. Dans une casserole faites bouillir les 250g de crème et versez-les sur le

chocolat.

Mélangez à la spatule jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laissez refroidir la préparation.

Fouettez les 250g de crème restants pour obtenir une crème bûne épaisse.

Ajoutez là à la mousse chocolatée et mélangez bien.

Gardez 4 cuillères à soupe de crème fouettée pour garnir le disque relief.

Montage : Placez le disque relief sur une plaque perforée. Avec un racloir, étalez la crème réservée en marquant bien le relief.

Versez la moitié de la mousse chocolatée sur le fond puis couvrez de poires.

Recouvrez du reste de mousse puis placez le biscuit. Donnez une légère pression sur le biscuit.

Réservez 2 heures au congélateur.

Retournez l'entremet au bout d'une heure de congélation.

Dès la sortie du congélateur ôtez le disque relief. Afin de faciliter le démoulage, passez un sèche-cheveux ou un torchon imbibé d'eau chaude autour du cercle pour faciliter le démoulage.



<http://leammy.canalblog.com>