ENTREMET POIRE CHOCOLAT

Préparation simple et facile mais un peu longue en 3 étapes : 1 -biscuit léger sans matières grasses, 2 - flan de poires crues, 3 - ganache légère au cacao et décoration. Un gâteau qui n'est pas aussi parfait que chez le pâtissier mais qui ravira tout autant au moment du dessert.

BISCUIT IMBIBÉ ...
2 oeufs
50 gr farine de riz
40 gr sucre de coco
1 pincée sel
1 orange
2 càs sucre semoule ou coco

FLAN AUX POIRES
5 poires
2 citron (jus)
4 gr agar agar
10 cl lait d'amande
3 càs sucre de coco

GANACHE CACAO
120 ml crème de coco
50 gr miel
3 à 5 càs farine de coco
2 càs cacao cru

45 minutes
20 minutes
6 portions

1. Chemiser un moule à manquer en le huilant (fond et bords) et saupoudrant de farine à travers un tamis, puis tapoter à l'envers pour débarrasser l'excédant de farine de riz

2. Clarifier les œufs et ajouter le sucre aux jaunes dans un saladier

3. Mélanger énergiquement (blanchir) au fouet

4. D'autre part monter les blancs en neige ferme jusqu'à ce qu'ils tiennent dans le saladier à l'envers

5. Mélanger aux jaunes tour à tour, un peu de farine

6. Puis un peu de blanc en neige délicatement

7. Puis à nouveau un peu de farine

8. Et ainsi de suite jusqu'à obtenir un mélange homogène

9. Verser cette mousse à gâteau dans le moule

10. Enfourner à 190°C pendant 20 minutes (jusqu'à ce qu'il soit bien doré)

11. Laisser refroidir

12. Démouler en renversant dans une assiette plate

13. Entourer le gâteau d'une bande que l'on découpe et scotcher- On aurait pu laisser le gâteau dans son moule. Dans ce cas le Rhodoïd est maintenu par les parois du moule ou d'un cercle à pâtisserie.

14. Presser une orange et verser le jus dans une casserole

15. Ajouter 2 cuillères à soupe de sucre

16. Mettre à chauffer afin que le sucre se dissolve et obtenir un sirop à l'orange

17. Imbiber le gâteau au pinceau avec tout le sirop et réserver au frais

18. Peler les poires

19. Les trancher en petits morceaux avant le mixage

20. Presser un citron

21. Mixer les poires avec le jus de citron

22. Verser les poires mixées dans un saladier et réserver

23. Verser un verre de lait d'amande d'environ 10 cl dans une casserole et verser le sachet d'agar agar à froid et diluer

24. Ajouter le sucre

25. Monter à ébullition (petits bouillons) pendant 2 minutes puis éteindre

26. Verser les poires mixées dans le lait d'amande chaud ou inversement et bien mélanger les 2 liquides

27. Verser le mélange sur le biscuit imbibé et entouré du Rhodoïd

28. Placer au réfrigérateur pendant 30 minutes le temps que le mélange gélifie

29. Retirer le Rhodoïd dès que l'entremet à la poire tient

30. Préparer la ganache avec la crème de coco

31. Sucrer cette crème avec le miel

32. Épaissir avec de la farine de coco (qui n'a pas besoin de cuire)

33. Ajouter l'arôme à base de cacao

34. Bien mélanger au fouet. Ajuster en ajoutant de la farine de coco si le mélange est trop fluide pour passer à la poche à douille

35. Dès que la texture est assez épaisse, l'intégrer dans une poche à douille. La texture ne sera pas lisse comme une crème à base de beurre mais cela en fait une ganache plus digeste (sans matière grasse excessive et des fibres)

36. Avec la ganache, décorer le dessus au feeling et recouvrir le biscuit à la base

37. Parsemer de noix de coco au dessus ainsi qu'autour de la base devenue collante par la ganache pour adhérer la noix de coco. Conserver au frais avant de servir.