

# MOUSSE POIRE CHOCOLAT

MOUSSE POIRE CHOCOLAT un entremet léger à base de mousses de poire et chocolat superposées. Ces 2 parfums s'accordent parfaitement.

2 poires

80 gr chocolat noir pâtissier

200 ml Lait de coco

2 càs miel

2 gr agar agar

4 oeufs

1 pincée sel fin



🕒 20 minutes

🔥 1 minute

🍴 4 portions



1. Éplucher les poires et couper grossièrement pour le mixage



2. Presser un demi citron et ajouter le jus aux poires dans le mixeur pour éviter qu'elles noircissent (oxydation)



3. Une fois le mixage des poires effectué, filmer et réserver au frais



4. Couper le chocolat en morceaux dans un bol, puis y verser de l'eau bouillante (couvrir) afin de le ramollir



5. Pendant ce temps de ramollissement, chauffer le lait de coco dans une casserole



6. Au bout d'une ou deux minutes, vider l'eau du chocolat presque en totalité dans un autre bol. Cette eau sera jetée en totalité ou utilisée partiellement



7. Une fois le lait de coco chaud, en verser un peu par dessus le chocolat fondu et commencer à mélanger l'ensemble



8. Maintenir l'action de mélanger jusqu'à une crème brillante sans grumeaux et réserver à température ambiante



9. Ajouter le reste du lait de coco aux poires mixées et mélanger l'ensemble



10. Ouvrir un sachet d'agar agar



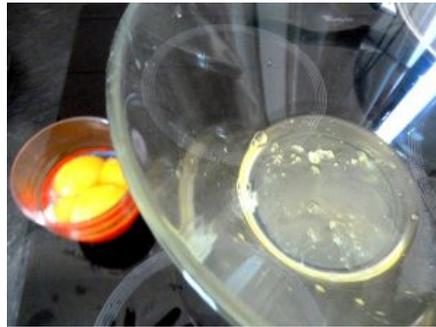
11. Verser l'agar agar sur le mélange de poire-lait de coco dans une casserole et chauffer jusqu'à ébullition



12. Ajouter le miel



13. Verser le tout dans un récipient en verre et laisser un peu refroidir au frais



14. Clarifier les œufs, réserver les jaunes au frais pour une autre recette, et monter le blanc en neige avec une pincée de sel, ce qui va faciliter et raffermir le blanc



15. Prélever la moitié du blanc en neige



16. Mélanger cette moitié à la crème de chocolat fondu



17. Jusqu'à obtenir un mélange homogène



18. Utiliser l'autre moitié de blanc en neige avec la préparation de poire-lait de coco



19. Mélanger jusqu'à homogénéité



20. Dressage en remplissant en premier les ramequins avec la mousse de poire, puis finir de remplir avec le chocolat



21. On peut remplir des ramequins plus ou moins grands



**22.** Mais on peut utiliser des verres plus haut afin de mieux distinguer les couches. Ce dessert est néanmoins exquis