

Terrine choco-poires sauce vanille



Préparation : 45 mn

Cuisson : 5 mn

Réfrigération : 12 h

Les ingrédients pour 8-10 personnes :

200 g de chocolat noir (j'ai mis du 64% de cacao)

20 biscuits à la cuillère moelleux (j'en ai mis 32 tout dépend de leur taille)

3 grosses poires (j'ai pris des comices)

250 g de beurre mou + 20 g

7 jaunes d'oeufs

150 g de sucre en poudre

40 g de sucre glace

2 c à s de cacao amer en poudre

20 cl de crème liquide entière très froide

50 g de pralin (type Vahiné)

Des écorces d'oranges confites pour la décoration et du cacao non sucré

Pour la crème anglaise :

Préparation 10 mn

1/2 l de lait

4 jaunes d'oeufs

1 gousse de vanille

60 g de sucre

Faire fondre le chocolat en morceaux au bain-marie ou au micro-ondes. Battre le beurre mou avec le sucre glace pour obtenir un mélange lisse. Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le beurre sucré, le cacao et le chocolat fondu. Bien mélanger.

Peler les poires, les couper en 2, retirer le cœur et recouper chaque moitié en tranches épaisses. Les faire revenir 5 mn dans une poêle avec les 20 g de beurre, les laisser ensuite refroidir sur du papier absorbant.

Monter la crème liquide très froide en chantilly dans un récipient lui-même froid et la mélanger au préparation au chocolat en soulevant délicatement la masse avec une cuillère en bois ou une spatule souple.

Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé en le laissant largement dépasser (voir conseils plus bas). Couper les extrémités rondes des biscuits et mettre une couche de biscuit dans le fond du moule. Poser des morceaux de poires dessus et saupoudrer de pralin, ajouter une couche de crème au chocolat et recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients, terminer par des biscuits. Rabattre le papier sulfurisé, appuyer pour tasser et mettre un poids sur le moule. Réserver au frais 12 h. Pour le service démouler la terrine sur le plat de présentation, égaliser les extrémités si nécessaire et décorer en saupoudrant de cacao et avec des écorces d'orange confites. Servir à température ambiante.

Préparation de la crème anglaise :

Fendre la gousse de vanille, la mettre dans le lait et faire bouillir. Pendant c temps fouetter les jaunes avec le sucre. Quand le lait est chaud le verser en remuant sur les jaunes et remettre le tout dans la casserole. Faire chauffer sans cesser de remuer avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement de la crème (ne pas dépasser 84 ° pour que les jaunes ne coagulent pas). Quand la crème a épaissi la verser aussitôt dans un saladier et laisser refroidir.

Conseils : j'ai utilisé un moule à cake de 28 cm de long sur 10 de large (dimensions intérieures du moule), hauteur 7 cm. Il n'était pas assez haut pour mettre toute la préparation, et faire comme sur le modèle 2 couches de chocolat et 3 de biscuits. J'ai donc glissé tout le tour du moule du carton fort recouvert d'aluminium, ce qui explique la légère démarcation que l'on voit sur le côté de la terrine sur les photos

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>