**Le Poirier**



***Ingrédients*** : (pour un rectangle à pâtisserie de 18 x 22 cm)

*Génoise au chocolat* : (pour un moule rectangulaire faisant 2 x la taille de la génoise, sinon réalisez 2 génoises de la taille du rectangle à pâtisserie.)

- 4 œufs

- 60 g de farine

- 50 g de cacao amer en poudre

- 140 g de sucre en poudre

*Mousse à la poire* :

- 20 cl de crème liquide

- 60 g de sucre en poudre

- 2,5 feuilles de gélatine (ou 1 g d'agar-agar)

- 200 g de poires au sirop égouttées

- 150 g de poires au sirop (égouttées et coupées en cubes)

*Glaçage et décoration* :

﻿- amandes effilées

- 10 cl de lait

- 5 cl de crème liquide

- 30 g de miel

- 150 g de chocolat noir à 55% de cacao

- 15 g de beurre

***Recette*** :

Préparez la génoise au chocolat : Fouettez les œufs entiers avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Ajoutez la farine et le cacao en poudre tamisés par-dessus, et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse. Versez la pâte dans un moule rectangulaire 2 fois plus grand que le rectangle à pâtisserie. Faites cuire la génoise 15 mn à 180°. Laissez-la refroidir avant de la manipuler. Réservez.

Préparez la mousse à la poire : Égouttez les poires, pour obtenir 200 g. Mixez les poires. Versez la purée dans une petite casserole avec le sucre en poudre et l'eau-de-vie. Faites chauffer à feu doux.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes, avant de les incorporez à la purée tiédie. Remuez jusqu'à ce que la gélatine soit totalement fondue.

Laissez la purée refroidir pendant une demi-heure. Montez la crème liquide bien froide en chantilly, et incorporez la purée de poire délicatement à l'aide d'une maryse.

Montage : A l'aide du rectangle à pâtisserie, coupez deux rectangles dans la génoise au chocolat. Placez le premier rectangle sur le plat de service. Posez le rectangle par-dessus. Avec un pinceau, badigeonnez généreusement la première génoise avec le sirop des poires au sirop. Coupez en petits cubes les 150 g de poires restants et déposez-les sur la génoise imbibée de sirop.

Versez ensuite la mousse à la poire. Lissez la mousse, elle doit être bien lisse. Recouvrez la mousse de la deuxième partie de la génoise au chocolat, et badigeonnez-la également généreusement de sirop de poires. Réservez le gâteau au congélateur pendant 3 heures.

Au bout des 3 heures, commencez à préparer le glaçage au chocolat.

Préparez le glaçage : Faites bouillir le lait, la crème et le miel. Versez le tout sur le chocolat haché ou râpé. Mélangez doucement avec une cuillère. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Sortez le gâteau du congélateur, enlevez le rectangle à pâtisserie doucement.

Versez le glaçage tiède par-dessus. Il faut se dépêcher, car le glaçage durcit en contact du froid. Lissez le dessus et les côtés.

Décorez avec des lamelles de poires et des amandes effilées grillées.

***http://www.evacuisine.fr/***