

Rêves gourmands de Noël aux poires, caramel et chocolat



Préparation 45 mn

Cuisson 20 mn

Repos 4 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 oeuf + 4 jaunes
30 cl de crème liquide entière très froide + 10 cl
150 g de beurre
130 g de sucre
80 g de sucre glace
25 g de poudre d'amandes
175 g de farine
120 g de chocolat noir
25 g de cacao amer en poudre
3 poires
60 g de cranberries séchées
1 pincée de sel

Préparation des sablés :

Travailler en pommade 120 g de beurre avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes, le cacao, le sel, l'oeuf puis la farine. Faire une boule et réfrigérer 1 h. J'ai fait la pâte au robot.

Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur (j'ai fait un peu moins épais) et y tailler 8 cercles de 8 cm de diamètre. Déposer ces cercles de pâte sur une feuille silicone ou une plaque anti-adhésive ou une plaque couverte de papier sulfurisé et cuire à four préchauffé à 180° pendant 15-20 mn (à adapter en fonction du four). Laisser refroidir sur une grille (voir conseils plus bas).

Préparation des fruits :

Peler les poires, les tailler en dés et les poêler dans le beurre restant avec les cranberries. Poudrer de 30 g de sucre et caraméliser. Retirer du feu, laisser refroidir dans une passoire.

Préparation de la mousse :

Fouetter les jaunes d'oeufs et 40 g de sucre à blanchiment.

Faire un caramel avec le reste de sucre et le mélanger avec 10 cl de crème bouillante sur feu doux.

Faire fondre le chocolat.

Verser la crème au caramel sur les oeufs en fouettant et intégrer le chocolat fondu.

Monter les 30 cl de crème liquide entière très froide en chantilly dans un récipient lui-même bien froid et incorporer cette chantilly avec délicatesse au mélange chocolat-caramel.

Montage du dessert :

Placer les sablés dans 6 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre (voir conseils plus bas). Couvrir d'un peu de mousse chocolat-caramel, poser au centre les 3/4 des fruits et recouvrir de mousse. Lisser et mettre 3 h minimum au réfrigérateur.

Pour le service démouler et décorer avec le reste des fruits (voir conseils).

Conseils :

Les sablés à la cuisson ont tendance à s'étaler très légèrement, ce qui fait qu'ils sont plus grands que les cercles, aussi quand ils sont tièdes, les recouper au bon diamètre en faisant attention à ce qu'il puissent glisser facilement dans le cercle pour le démoulage quand il y a la crème. Pour faciliter le démoulage je vous conseille de vous aider d'une brochette en bois comme sur la photo en enfonçant le côté non pointu de la brochette qui maintiendra le sablé et vous soulevez alors le cercle pour dégager la mousse. J'ai pris la photo avec un sablé qui me restait sans la garniture mais vous piquez au centre de la mousse et comme après vous mettez des fruits, on ne verra rien. Mais surtout faites attention que le sablé, avant de le garnir, glisse facilement dans le cercle.

Si vous craignez de ne pas réussir, la solution est toute simple, faites un dessert déstructuré, puisque c'est la mode. Pour cela faire des sablés un peu moins épais, en compter 2 par personne, les cuire bien sûr un peu moins longtemps et présenter la mousse dans une verrine en mettant une couche de mousse, une couche de fruits, une deuxième couche de mousse et terminer par quelques fruits sur le dessus.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>