

Délice aux noix poires caramélisées et chocolat



INGREDIENTS

200 g de Chocolat NESTLÉ DESSERT Noir

100 g de cerneaux de noix ou amandes

100 g de sucre en poudre + 3 cuillerées à soupe

65 g de beurre, 4poires, 3œufs, 3blancs d'œuf

1 cuillerée à soupe de farine, 20ml d'alcool de poire, 2 pincées de sel

1-Préparez le biscuit : préchauffez le four Th. 5/6 (160°C). Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, puis ajoutez progressivement 100 g sucre tout en continuant de fouetter pour obtenir une préparation lisse et brillante. Ajoutez alors la farine et les noix mixées en poudre en mélangeant délicatement avec une spatule. Versez cette préparation dans le fond d'un moule à manquer recouvert d'un papier sulfurisé beurré. Faites cuire 30 mn au four, démoulez puis laissez refroidir sur une grille.

2-Pendant ce temps, pelez et coupez chaque poire en 12 quartiers. Faites-les dorer avec 15 g de beurre dans une poêle puis ajoutez 3 cuillerées à soupe de sucre pour les faire légèrement caraméliser. Flambez avec l'alcool de poires et laissez refroidir.

3-Préparez la mousse au chocolat : cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie sans ajouter d'eau. Hors du feu, incorporez progressivement les 50 g beurre coupé en morceaux. Versez ce mélange sur les jaunes d'œufs en remuant vivement. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation. Laissez refroidir 2 heures au réfrigérateur.

4-Montez le gâteau : tapissez le moule à manquer de film transparent, déposez le biscuit dans le fond, ajoutez la moitié des poires puis couvrez avec la mousse au chocolat en lissant la surface avec une spatule. Décorez avec le reste des poires. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster