

Poirier au chocolat

Bonjour à toutes et tous

Cette année, le réveillon de Noël a été assez épique à organiser : belle famille invitée, ma propre famille qui débarque, moi qui devait travailler le 24 au matin.. Alors pour le dessert, j'avais prévu une bûche glacée, mais cela a peu plu au « cartel des gourmands de famille ». Dépitée, j'ai vite embauché belle maman et mon mari pour un « conseil de crise » : Trouver un dessert de fête réalisable en moins d'une demi-journée – vaisselle comprise – et susceptible de plaire aux plus grands nombre. On a épluché des revues et des revues, puis on est tous tombés d'accord sur un dessert du dernier « Saveur spécial fêtes 2018 » : *un Poirier au chocolat*. C'est un joli gâteau pâtissier qui ne semblait n'être pas trop compliqué, réalisable assez vite, et bien généreux. .

Clairement, on ne s'est pas trompé dans nos choix. Côté réalisation, c'est un gâteau assez simple avec juste une génoise, une compotée de poire, et une crème fouettée. Côté présentation, j'ai retenu une présentation « carrée » pour un côté festif. Côté dégustation, ce fut un régal, de goût, d'associations de goût ([poire](#) et chocolat fonctionne toujours) et de textures. Sur ce repas de Noël, il a clairement ravi tout le monde.

j'aimerais vous partager cette excellente recette, à utiliser pour le 31 ou (clairement) plus. C'est vraiment un gâteau qui vaut le détour, surtout par sa légèreté. J'espère donc qu'il vous plaira. Bonne journée



- POIRIER AU CHOCOLAT -

Poirier chocolat



Poirier chocolat (zoom sur l'intérieur)

Recette : Poirier au chocolat

Saison de la recette : Septembre à Mars

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 20 minutes

Si réalisation de but en blanc : Comptez 2H (+15 min vaisselle)

Ingrédients

Pour le gâteau en photo : carré pâtisserie de 18 x18 cm (sinon cercle 16cm conseillé)

Pour la génoise :

- 90 g de farine
- 30 g de cacao
- 120g de sucre
- 4 œufs

Pour les poires au sirop :

- 1 kg de poires (*)
- 100 g de sucre

Pour la compotée de poires :

- 400 g de poires au sirop
- 60 g de sucre
- 1 g d'agar agar

Pour la crème fouettée aux poires :

- 200 g de poires au sirop
- 300 g de crème fouettée
- 25 g de sucre
- 30 g de chocolat noir (pour les copeaux)

Réalisation

Étape 1 : La Génoise cacao

- Mélangez la farine et le cacao en poudre. Beurrez

légèrement votre moule.

- Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. L'idéal est de faire au robot, c'est plus facile.
- Incorporez le mélange farine/cacao très délicatement à la spatule, en procédant petit à petit. Arrêtez dès que vous ne voyez plus de « grains de farine ».
- Versez la pâte dans le moule, lissez et ensuite enfournez à 180°C jusqu'à ce que la génoise soit prête (environ 20-25 minutes). Cette génoise est prête si un couteau enfoncé dedans en ressort bien sec. Si vous réalisez la génoise dans un cercle/carré à pâtisserie, faite attention à bien disposer un poids sur le cercle (moule pyrex par exemple) lors de la cuisson, que la génoise ne se fasse pas la malle.
- Laissez refroidir quelques minutes, puis démoulez sur une grille.

Étape 2 : Les poires au sirop

- Lavez les poires, épluchez les à l'économe, coupez les en quarts puis retirez le trognon.
- Disposez les poires dans une casserole avec le sucre puis couvrez au 3/4 d'eau.
- Portez à ébullition puis laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que les poires soient bien fondantes (15-20 minutes). N'hésitez pas à bouger les poires pour intervertir celles qui sont au fond de la casserole et celles au dessus.
- Réservez

Étape 3 : La compotée de poire

- Récupérez 400 g de poires au sirop bien égouttées, ajoutez le sucre puis mixez les finement. Disposez la compotée dans une casserole.

- Ajoutez l'agar agar, fouettez un coup, puis faites chauffer la compotée jusqu'à limite de l'ébullition.
- Réservez ensuite jusqu'à refroidissement.

Étape 4 : La crème fouettée

- Récupérez 200 g de poires au sirop puis mixez les finement. Réservez
- Fouettez la crème avec le sucre jusqu'à ce qu'elle monte
- Incorporez la purée de poires, puis réservez au frais

Étape 5 : Dressage

IMPORTANT : Attendez bien que tous les éléments soient froids ou à température ambiante avant de procéder au dressage du poirier chocolat.

- Coupez la génoise de manière à disposer de deux disques/étages. Disposez l'étage du bas sur le plat de service.
- Étalez la compotée de poires, puis ajoutez quelques petits morceaux de poires au sirop
- Répartissez la moitié de la chantilly aux poires, puis râpez le chocolat, et ensuite mettez la suite de la chantilly.
- Disposez le 2e étage de génoise.
- Et décorez avec des lamelles de poires issues de vos dernières poires au sirop, du sucre glace, ou tout autre décoration de votre choix.

Réservez ce poirier chocolat au frais avant de servir.

Astuces :

- Variété de poires ; Je vous conseille les comices, très fondantes.
 - A l'avance : L'idéal est de réaliser ce gâteau une demi-journée à l'avance. Cependant, vous pouvez gagner du temps en réalisant les poires au sirop et le biscuit la veille. Au passage, n'hésitez pas à réaliser plus de poires au sirop, c'est un dessert léger qui se garde (dans son sirop) aisément 3-4j ☐
 - Conservation : Il se conservera 24H-36h sans problèmes. Avec la crème fouettée, il sera difficile de le conserver plus longtemps.
-