

Duo irrésistible, poires-choco



Ce duo est composé d'un **biscuit chocolaté façon brownie**, et d'**une mousse aux poires**

Ingrédients pour 6 à 8 personnes:

Pour le biscuit façon brownie :

50g de farine

150g de chocolat noir

60g de sucre

100g de beurre

3 œufs

2 càs de poudre d'amande (que vous pouvez remplacer par de la noix de coco râpée)

Une pincée de sel

Une demi-càs de levure chimique

Faire fondre le chocolat au micro onde ou au bain marie

Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il fonde dans le chocolat

Battre les œufs au fouet manuel, avant de les incorporer au mélange choco

Ajouter la poudre d'amande

Ajouter enfin petit à petit la farine et la levure et verser la pâte obtenue dans un moule diam 24 beurré

Faire cuire 15 à 20 min à 180°C

À la sortie du four laisser refroidir,

Et pendant ce temps là préparer la **mousse de poires**

35 cl de crème fraîche liquide entière

500 g de purée de poires

60 g de sucre

4 feuilles de gélatine (de 2g)

Battre la crème liquide avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une chantilly puis réserver au frais

Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide et laisser ramollir pendant 10 min environ

Mixer les poires pour obtenir l'équivalent de 500g de purée

Faire chauffer 100 g de purée de poire, y ajouter les feuilles de gélatine ramollies, puis mélanger avec le reste de purée de poire

Mélanger la purée de poire avec la chantilly

Placer le biscuit chocolaté au fond d'un cercle pâtissier, puis verser la mousse de poire dessus

Décorez à votre convenance et selon votre imagination... :)

Laissez le gâteau au frais au moins 5h avant de servir, il est préférable de le préparer la veille pour le lendemain !