



Autres desserts aux fruits

Poire pochée au vin rouge et mousse au chocolat caraïbe



5h10 55 min 15 min

4h

585

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

CALORIES

Étape 1

Réalisation de la mousse au chocolat

- 1 Verser la crème dans une casserole et la mettre à chauffer doucement pour ne pas qu'elle accroche au fond.
- Mettre le chocolat dans un saladier.
- 3 Lorsque la crème et bien chaude, la verser sur le chocolat tout en fouettant énergiquement afin d'obtenir un mélange homogène.
- 4 Réserver le saladier à température ambiante.
- Verser dans la cuve du batteur les blancs d'œufs.
- 6 Ajouter une petite pincée de sel pour permettre aux blancs de monter plus facilement.
- 7 Commencer à fouetter en augmentant la vitesse progressivement.
- 8 Lorsque les blancs deviennent mousseux, les serrer en ajoutant le sucre.
- **9** Cela va permettre d'obtenir une meringue bien ferme qui ne retombera pas.
- 10 Vérifier que le chocolat et la crème ne soient pas trop

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour les poires pochées

4 Poire

1 litre(s) Vin rouge 100 g Sucre semoule 100 g **Miel** 4 unité(s) entière(s) Clou(s) de girofle

10 grain(s) **Poivre noir**

Ingrédients pour la mousse au chocolat

300 g Chocolat noir 10 cl Crème liquide (fleurette) 300 g Blanc(s) d'oeuf 50 g Sucre semoule 1 pincée(s) Sel

Ingrédients pour la sauce au chocolat

50 g Cacao en poudre

chauds et y incorporer délicatement la meringue avec la Maryse.

Racler le bord du saladier et le filmer puis le placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures jusqu'à ce que la mousse au chocolat prenne.

8 cl Crème liquide (fleurette) 7 cl Eau 125 g Sucre semoule 5 q Feuille de gélatine

Étape 2

Pochage des poires

- Dans une grande casserole, verser le vin rouge, ajouter le sucre ainsi que le miel et tous les épices.
- Porter le mélange à ébullition afin de réaliser le sirop.
- Pendant ce temps, éplucher les poires avec l'économe.
- A l'aide d'une cuillère à pomme parisienne ou avec la pointe d'un couteau d'office, retourner la poire et l'évider en son centre de son trognon.
- En plus d'être plus agréable à la dégustation, cela va permettre à la poire de mieux s'imprégner du sirop jusqu'au centre.
- 6 Lorsque le sirop et en ébullition, baisser le feu et pocher les poires à frémissement pendant environ 20 minutes.
- 7 Le temps de cuisson peu varier suivant la variété des poires, leur taille et leur maturité.
- Pour vérifier la cuisson, planter la pointe d'un couteau d'office dans la partie la plus épaisse de la poire. Elle doit s'enfoncer sans difficulté.

Étape 3

Réalisation de la sauce au chocolat

- Mettre la gélatine à tremper dans un saladier d'eau froide.
- Verser dans une casserole l'eau, la crème et le sucre en poudre et chauffer le mélange afin de le porter à ébullition.
- Le retirer du feu immédiatement après ébullition.
- Essorer la gélatine en la pressant dans les mains et l'ajouter dans la casserole puis fouetter pour bien mélanger le tout.
- Terminer la sauce en ajoutant le cacao en poudre et la garder à température ambiante.

Étape 4

Finition des poires pochées

- Vérifier la cuisson des poires et prendre soin de les garder légèrement fermes pour qu'elles se tiennent au dressage.
- Égoutter les poires avec une écumoire et les débarrasser dans un plat pour les laisser refroidir à température ambiante.
- Le sirop peut être conservé au réfrigérateur durant plusieurs mois et réutilisé pour pocher d'autres fruits ou pour parfumer des soupes de fruits.
- 4 Retailler au couteau d'office la base des poires pour leur

donner une bonne assise.

Étape 5

Dressage

- 1 Sur chaque assiette, faire un rond de sauce au chocolat dans un des coins.
- La refaire chauffer légèrement si nécessaire
- Dans le coin opposé, placer une poire pochée.
- Remplir un pot d'eau tiède en y mettant une cuillère à soupe et sortir la mousse au chocolat du réfrigérateur.
- Essuyer la cuillère trempée dans l'eau chaude et réaliser des quenelles en re-trempant la cuillère entre chaque.
- 6 En déposer une sur chaque rond de sauce au chocolat.
- 7 Terminer le dressage en réalisant un trait de cacao en poudre sur la quenelle.