

Gâteaux et desserts au chocolat

Arlette caramélisée et poire fondante émulsion caramel fleur de sel, glace à la fève de tonka


3h20

TEMPS TOTAL

2h10

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

1h

REPOS

843

CALORIES

 Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour les
arlettes**

 200 g **Pâte(s)
feuilletée(s)**
1 **Sucre glace**
**Ingrédients pour la base
de la mousse de poire**

 200 g **Pulpe de fruits**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
75 g **Blanc(s) d'oeuf**
150 g **Sucre semoule**
12 g **Feuille de gélatine**
**Ingrédient pour la
 finition de la mousse de
poire**

 30 cl **Crème liquide
(fleurette)**
Étape 1

Réalisation de la glace à la fève tonka

- 1 Verser le lait et la crème dans une casserole, râper entièrement les fèves de tonka au-dessus.
- 2 Faire chauffer la casserole sur feu doux.
- 3 Dans un saladier, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet.
- 4 Lorsque le lait et la crème commencent à frémir, verser le mélange sur les jaunes blanchis tout en remuant.
- 5 Remettre le mélange dans une casserole propre et continuer la cuisson.
- 6 Cuire comme pour une crème anglaise, à feu doux, jusqu'à ce que la crème soit nappante, tout en mélangeant doucement avec une spatule.
- 7 Lorsque la crème est cuite, la laisser refroidir. Puis la placer dans la sorbetière et la turbiner jusqu'à ce qu'elle soit prise.

Étape 2

Préparation de la mousse de poire

- 1 Remplir un saladier d'eau froide, y mettre à tremper les feuilles de gélatine.
- 2 Prendre la quantité de crème liquide pour la finition de la mousse, la verser dans la cuve du batteur. Celle-ci doit être très froide pour bien monter.
- 3 Commencer à fouetter à petite vitesse puis augmenter progressivement afin de structurer la crème, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- 4 Réserver la crème montée au réfrigérateur.
- 5 Réaliser une meringue suisse avec les blancs d'œufs et le sucre.
- 6 Pour cela, mélanger au fouet le sucre et les blancs d'œufs dans un saladier.
- 7 Porter une casserole d'eau à ébullition, en choisir une de taille moyenne afin de pouvoir ensuite poser le saladier dessus sans qu'il ne soit en contact avec l'eau.
- 8 Une fois que l'eau bout, couper le feu et poser la casserole sur le plan de travail.
- 9 Attendre 30 secondes, puis poser le saladier sur la casserole et commencer à fouetter.
- 10 Fouetter constamment jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume.
- 11 Pour finir, retirer le saladier de la casserole, monter la meringue en fouettant énergiquement jusqu'à son complet refroidissement.
- 12 Égoutter la gélatine, bien la presser entre les mains pour retirer toute l'eau.
- 13 La mettre dans une casserole, ajouter un quart de la pulpe de poire.
- 14 Faire chauffer la casserole tout en mélangeant au fouet jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute. Il n'est pas nécessaire de faire bouillir le mélange.
- 15 Ajouter à la meringue suisse, la pulpe de poire gélifiée, la pulpe de poire restante et la crème liquide.
- 16 Mélanger la préparation, puis incorporer la crème montée délicatement à la maryse.
- 17 Prendre les cercles à entremets de 4 cm de diamètre, les placer sur une assiette couverte de papier sulfurisé.
- 18 Mouler la mousse de poire dans ces cercles, les placer au congélateur durant 1h.

Ingrédients du glaçage chocolat au lait

200 g **Chocolat au lait**
100 g **Beurre de cacao**

Ingrédients pour l'émulsion caramel fleur de sel

100 g **Sucre semoule**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**
1 pincée(s) **Fleur de sel**

Ingrédients de la glace à la fève de tonka

50 cl **Lait entier**
25 cl **Crème liquide
(fleurette)**
150 g **Jaune(s) d'œuf**
150 g **Sucre semoule**
2 **Fève(s) de Tonka**

Étape 3

Réalisation des arlettes

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th. 6).
- 2 Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte feuilletée pour qu'elle soit la plus fine possible.
- 3 Avec un couteau d'office, découper des morceaux en forme de feuille, en compter deux par personne. Les déposer sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé.
- 4 Verser le sucre glace dans une passette, saupoudrer les

feuilles de pâte feuilletée.

- 5 Placer sur ces morceaux une nouvelle feuille de papier sulfurisé, puis une plaque à pâtisserie, enfourner pendant 8 à 10 minutes.
- 6 En fin de cuisson, vérifier que les arlettes sont bien caramélisées, les sortir du four pour les laisser refroidir à température ambiante.

Étape 4

Réalisation de l'émulsion caramel fleur de sel

- 1 Verser le sucre dans une casserole et réaliser un caramel à sec.
- 2 Lorsque le sucre devient brun doré, déglacer en ajoutant progressivement la crème tout en fouettant. Terminer en ajoutant la fleur de sel.
- 3 Réserver à température ambiante.

Étape 5

Préparation du glaçage chocolat au lait

- 1 Mettre une casserole d'eau à chauffer sur feu doux, poser dessus un saladier afin de réaliser un bain marie.
- 2 Ajouter dans ce saladier le chocolat en morceaux et le beurre de cacao.
- 3 Laisser fondre et maintenir la température pour qu'il reste tempéré.

Étape 6

Dressage

- 1 Récupérer les mousses de poire, les démouler en réchauffant les cercles avec la paume des mains.
- 2 Les tremper dans le glaçage chocolat au lait. Dresser deux mousses de poires par assiette.
- 3 Coller les arlettes sur les cylindres.
- 4 Si besoin, faire tiédir légèrement le caramel sur feu doux et l'émulsionner au mixeur plongeant.
- 5 Saucer les assiettes, ajouter une quenelle de glace à la fève de tonka.
- 6 Il est possible de décorer les assiettes avec des copeaux de chocolat et des feuilles d'or.