



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 40 mn (Montage)

DÉLICE CARAMEL

INGREDIENTS:

Crème caramel:

1/3 L de lait
130 g de sucre semoule (caramel)
5 jaunes
20 g de sucre semoule
20 g de farine
1 sachet de gélatine (6 g) ou 3 feuilles de gélatine
1/3 L de crème liquide

Poires caramélisées:

300 g de poires
50 g de miel
40 g de crème liquide

METHODE :

Le délice caramel porte bien son nom ! L'harmonie des arômes poire et caramel est tout simplement divine ! Il faut cependant prévoir ce gâteau. Il conviendra de faire la veille, la génoise chocolat, la crème caramel (sans la Chantilly) et de caraméliser les poires.

Poires caramélisées :

Egouttez les poires au sirop, et gardez le sirop. Coupez les poires en lamelles, mettez-les dans un plat, ajoutez le miel et la crème liquide, et mélangez l'ensemble. Mettez le plat dans un four préchauffé à 210°C et laissez cuire pendant 30mn environ. Lorsque les poires sont refroidies, laissez-les s'égoutter dans une passoire et récupérez le jus caramélisé.

Crème Caramel :

Commencez par faire bouillir le lait avec un peu de sucre. Pendant ce temps, faites un caramel avec les 130 g de sucre semoule, en le faisant fondre et colorer (caramel) petit à petit dans une casserole assez grande sur un feu moyen. Lorsque que le sucre est complètement caramélisé, versez le lait chaud dessus sans cesser de remuer avec un fouet. Poursuivez quelques instants pour bien faire fondre les éventuels morceaux de caramel restant. Vous obtenez ainsi un lait caramel.

Clarifiez les œufs afin de récupérer les jaunes. Blanchissez-les dans un saladier avec les 20 g de sucre, puis ajoutez la farine tamisée. Remuez énergiquement pour éviter les grumeaux. Versez le lait caramel bouillant dessus tout en remuant, transvasez le tout dans la casserole, puis faites cuire comme pour une crème pâtissière. Hors du feu, ajoutez la gélatine (attention au mode d'emploi affiché sur le paquet).

Débarrassez dans un récipient, et laissez refroidir.

Montez la crème liquide en Chantilly. Remuez énergiquement la crème caramel afin de lui rendre une consistance onctueuse, puis incorporez délicatement la crème Chantilly à l'aide d'un fouet.

Sirop Caramel :

Mélangez le jus des poires au sirop et celui extrait après la caramélisation de ces mêmes poires.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Montage :

Prendre une génoise chocolat (faite la veille !), et coupez la en trois dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie muni une grande lame. Une petite astuce pour couper droit, plaquez la génoise avec la paume de votre main restée libre, et faites tourner le biscuit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, au fur et à mesure que votre couteau coupe la génoise, ainsi votre coupe sera parfaitement droite.

Prendre un cercle à entremet ou en faire un en carton souple comme indiqué dans la rubrique « Matériel », et le placer sur une plaque ou une assiette assez grande pour qu'il soit à plat.

Placez un disque de génoise chocolat au fond du cercle, imbibe-le de sirop poires avec un pinceau souple, puis étalez une première couche de crème au caramel sur 1 cm d'épaisseur environ. Dispersez la moitié des poires caramélisées sur la crème, puis déposez un second disque de biscuit. Exercez une pression avec la main pour niveler la génoise, puis imbibe-la. Recommencez l'opération comme ci-dessus avec la crème et le restant des poires caramélisées. Mettre le dernier disque de biscuit, imbibe-le, puis appuyer afin qu'il soit légèrement en retrait du haut du cercle. Lissez le dessus d'une fine couche de crème au caramel à l'aide d'une palette. Mettez le Délice Caramel au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures.

Ensuite, retirez le cercle, puis attachez autour du gâteau un ruban de la même hauteur que le cercle, en terminant par un beau nœud sur le côté. Il existe des rubans exprès pour cette utilisation, mais le plus important, c'est sa largeur, pour le reste cela n'a pas trop d'importance. Terminez la décoration par quelques morceaux de poires sur le dessus et quelques copeaux de chocolat.

Le résultat sera à la hauteur de vos espérances ! Tout y est, le goût, l'aspect et l'originalité !