



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

TEMPS DE PREPARATION: 45 mn

POIRIER

INGREDIENTS:

250 g de sucre cristal + 250 g d'eau
20 g d'alcool Poires

Une Génoise nature

500 g de crème Pâtissière
250g de crème Chantilly
200 g de poires au sirop
30 g d'alcool Poires

100 g d'amandes effilées
50 g de sucre glace

METHODE :

Le Poirier est une véritable tranche de fraîcheur fruitée dans tout le palais ! Les poires et les amandes caramélisées sont au sommet de leur art dans ce délicieux gâteau.

Le biscuit est une Génoise qui doit être préparée à l'avance pour qu'elle soit froide lors de son utilisation, la crème, c'est une crème légère. Ajouter des poires et de délicieuses amandes effilées grillées et caramélisées au four, et le tour est joué.

Commencer par faire votre sirop pour qu'il puisse refroidir.

Pour cela, mélangez les 250g de sucre et 250g d'eau, puis portez à ébullition. Ensuite retirez du feu.

Caramélisez vos amandes dans un four à 210°C pendant une dizaine de minutes, après les avoirs enrobées de sucre glace. Remuez-les de temps à autre à l'aide d'une cuillère en bois, puis lorsque la couleur vous convient, retirez-les du four et laissez refroidir.

Prendre une génoise nature (faite la veille !), et coupez la en deux 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 faite 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.

Pour la crème, faites une crème légère avec 500g de crème pâtissière et 250g de crème chantilly, puis ajouter y 30g d'alcool de poires.

Nous sommes prêt pour le montage. Il vous faut un support de la grandeur de la génoise, comme les disques en carton de couleur « or » sur lesquels reposent les gâteaux chez le Pâtissier.

Cela peut être un carton que vous auriez récupéré et nettoyé, un carton que vous découpez vous-même, ou tout autre support à partir du moment où il est de taille identique à la génoise et rigide.

Déposez une première couche de génoise sur le support, puis imbibe-la à l'aide d'un pinceau, de sirop auquel on ajoutera 20g d'alcool de poires.

Étalez une première couche de crème par-dessus sur un bon centimètre d'épaisseur.

Disposez des poires au sirop égouttées sur la crème, sans laisser trop de trous, puis ajoutez les amandes caramélisées par-dessus. Recouvrir d'une fine couche de crème, juste assez pour ne plus voir d'espace entre les fruits.



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

Ajouter la dernière couche de biscuit, surface lisse vers le haut, préalablement imbibée avec le restant de sirop. Appuyer légèrement pour obtenir une surface plate, puis recouvrir de crème et masquer l'ensemble du poirier avec une palette de taille moyenne.

Ensuite, mettez le Poirier au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Attachez autour du gâteau un ruban de même hauteur, 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 amandes grillées et caramélisées.

Il est toujours difficile de se mettre en avant et d'assurer son succès, mais là, soyez sans craintes, certains se lèveront la nuit pour déguster votre « Poirier » ! pas loin, il est à leur table !