

*Verrines aux fruits*

# Verrines de poires, épices, chocolat


**3h30**

TEMPS TOTAL

**30 min**

PRÉPARATION

**1h**

CUISSON

**2h**

REPOS

**322**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la  
mousse aux épices**

45 g **Mascarpone**  
25 g **Sucre semoule**  
1 **Feuille de gélatine**  
10 ml **Lait entier**  
0.25 litre(s) **Crème liquide (fleurette)**  
0.5 **Gousse(s) de vanille**  
1 **Arôme de pain d'épices**

**Ingrédients pour les  
billes de poires**

2 **Poire**  
1 tranche(s) **Citron(s)**  
0.25 litre(s) **Eau**  
50 g **Sucre semoule**  
1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**  
1 **Graines de cardamome**  
1 **Orange(s)**  
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**  
1 **Poivre**  
0.5 **Gousse(s) de vanille**

**Étape 1**

## Préparation des poires

- 1 Préparer un bol d'eau avec une tranche de citron, peler les poires avec un économe.
- 2 Prélever des billes dans la chair des poires avec une cuillère parisienne. Les placer dans l'eau citronnée.
- 3 Dans une casserole, verser l'eau et le sucre.
- 4 Fendre une demi gousse de vanille en deux avec un couteau d'office.
- 5 Dans la casserole, ajouter la gousse de vanille fendue, le bâton de cannelle, un morceau d'écorce prélevé sur l'orange à l'aide d'un économe, une étoile de badiane, la cardamome et le poivre noir.
- 6 Porter à ébullition. Lorsque le sirop frémit, ajouter les billes de poire.
- 7 Laisser cuire pendant 1h sur feu très doux. L'heure écoulée, retirer la casserole du feu et laisser refroidir les poires dans le sirop.

**Étape 2**

## Préparation de la crème mascarpone

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

- 2 Fendre une demi gousse de vanille et gratter les graines au dessus d'un bol contenant le lait. Faire chauffer le lait au micro-ondes pendant quelques secondes.
- 3 Essorer la gélatine et la dissoudre dans le lait bien chaud en remuant avec une cuillère.
- 4 Dans un cul de poule, verser le mascarpone et le sucre. Les mélanger à l'aide d'une cuillère magique.
- 5 Ajouter le lait vanillé avec la gélatine, bien mélanger.
- 6 Dans un saladier, monter la crème fleurette en chantilly avec un batteur.
- 7 Ajouter le mélange à base de mascarpone à la chantilly, mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- 8 Ajouter quelques gouttes d'arôme de pain d'épice et bien mélanger.
- 9 Pour remplacer l'arôme de pain d'épices difficile à trouver, utiliser un peu du sirop de cuisson des poires.
- 10 Filmer et laisser reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

### Ingrédients pour le croustillant au chocolat

60 g **Chocolat au lait**  
35 g **Praliné**  
40 g **Gavottes (crêpes dentelles)**

### Étape 3

#### Préparation du croustillant au chocolat

- 1 Placer le chocolat dans un saladier et disposer ce dernier sur une casserole avec fond d'eau. Mettre sur feu moyen et faire fondre le chocolat au bain marie.
- 2 Eteindre le feu lorsque le chocolat est presque entièrement fondu. Ajouter le praliné et bien mélanger avec une cuillère en bois.
- 3 Ecraser les gavottes à la main, ajouter les miettes obtenues au chocolat. Bien mélanger.
- 4 Retirer du feu et verser la préparation au chocolat sur une feuille de papier sulfurisé. Recouvrir d'une deuxième feuille et étaler au rouleau à pâtisserie.
- 5 Glisser les feuilles sur une plaque à pâtisserie, réserver au frais jusqu'à ce que le chocolat ait durci.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Egoutter les poires sur une assiette recouverte de papier absorbant, bien les éponger.
- 2 Couper l'extrémité d'une poche à douille avec un couteau. A l'aide d'une maryse, remplir la poche avec la crème mascarpone. Visser la poche pour mettre la crème au même niveau.
- 3 Remplir le fond des verrines avec la crème. Déposer des billes de poires sur la crème puis compléter les verrines avec la crème.
- 4 Sortir le croustillant au chocolat du réfrigérateur, enlever le papier du dessus. Casser des morceaux et les planter verticalement dans les verrines.