

Autres desserts aux fruits

Poire pochée au vin rouge et mousse au chocolat caraïbe



5h10 **55 min** **15 min** **4h** **585**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON 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.
- 2 Mettre le chocolat dans un saladier.
- 3 Lorsque la crème est bien chaude, la verser sur le chocolat tout en fouettant énergiquement afin d'obtenir un mélange homogène.
- 4 Réserver le saladier à température ambiante.
- 5 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.

- 11 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 g **Feuille de gélatine**

Étape 2

Pochage des poires

- 1 Dans une grande casserole, verser le vin rouge, ajouter le sucre ainsi que le miel et tous les épices.
- 2 Porter le mélange à ébullition afin de réaliser le sirop.
- 3 Pendant ce temps, éplucher les poires avec l'économe.
- 4 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.
- 5 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 est en ébullition, baisser le feu et pocher les poires à frémissement pendant environ 20 minutes.
- 7 Le temps de cuisson peut varier suivant la variété des poires, leur taille et leur maturité.
- 8 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

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

Étape 4

Finition des poires pochées

- 1 Vérifier la cuisson des poires et prendre soin de les garder légèrement fermes pour qu'elles se tiennent au dressage.
- 2 Égoutter les poires avec une écumoire et les débarrasser dans un plat pour les laisser refroidir à température ambiante.
- 3 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 Retailer 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.
- 2 La refaire chauffer légèrement si nécessaire
- 3 Dans le coin opposé, placer une poire pochée.
- 4 Remplir un pot d'eau tiède en y mettant une cuillère à soupe et sortir la mousse au chocolat du réfrigérateur.
- 5 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.