

DÔME POIRE CHOCOLAT



Les ingrédients pour 6 à 8 personnes:

Insert:

- 600g de poires
- 25g de beurre
- 2 CàS de sucre
-

Dôme:

- 20cl de crème liquide entière
- 6 œufs
- 500g de chocolat
- 80g de sucre glace
- 6 feuilles de gélatine

La recette:

Pelez, évidez et coupez les poires en brunoise.

Faites-les compoter dans une poêle avec le beurre et le sucre. Puis laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat au bain marie et faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Portez la crème à ébullition puis éteignez le feu.

Essorez la gélatine et ajoutez-la à la crème en fouettant bien.

Versez le mélange sur le chocolat et mélangez bien.

Clarifiez les œufs puis faites blanchir les jaunes avec 80g de sucre glace. Ajoutez-y le mélange chocolaté.

Montez les blancs en neige puis incorporez-les au mélange précédent.

Chemisez un saladier de film alimentaire et versez-y la moitié de la préparation, puis les poires et l'autre moitié de la préparation en lissant bien à chaque étapes puis mettre au réfrigérateur au moins 12 heures.

Démoulez le dôme, retirez le film alimentaire puis saupoudrez de cacao et d'un peu de sucre glace. Servez aussitôt.