

Poirier vanilla & tonka

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 100g d'œufs entiers (2 œufs moyens)
- 60g de sucre semoule
- 60g de farine
- 100g de sucre
- 75g d'eau
- 5g d'arôme vanille
- 235g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 55g de jaunes d'œufs (environ 3 jaunes)
- 80g de sucre
- 35g de maïzena
- 25g de beurre (1)
- 100g de beurre (2) sorti du réfrigérateur plusieurs heures en avance
- 5 poires (à ajuster en fonction de leur taille, il faut pouvoir faire le tour du cercle avec les demi-poires)
- 1 citron
- 140g de crème liquide entière
- 25g de sucre glace
- 1 poire

Préparation

1. Tamisez la farine et ajoutez-la à l'aide d'une maryse.
2. Il faut mélanger le moins possible pour avoir un appareil homogène mais encore bien gonflé.
3. Versez dans un moule ou un cercle de 18cm de diamètre et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 15 minutes (à vérifier selon les fours).
4. Sirop d'imbibage : de sucre d'eau d'arôme vanille Portez l'eau et le sucre à ébullition.
5. Quand le sucre est totalement dissous, ajoutez l'arôme de vanille (et un peu de fève tonka râpée si vous voulez), puis réservez.
6. Crème mousseline : de lait entier fève tonka gousse de vanille de jaunes d'œufs (environ 3 jaunes) de sucre de maïzena de beurre (1) de beurre (2) sorti du réfrigérateur plusieurs heures en avance Crème pâtissière : Portez à ébullition le lait avec la fève tonka râpée et les grains de vanille.
7. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena.
8. Versez la moitié du lait chaud sur le mélange précédent en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
9. Faites cuire à feu moyen en fouettant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
10. Hors du feu, ajoutez le beurre (1) et remuez bien, puis versez la crème dans un récipient (le plus grand possible si vous êtes pressé), filmez-la au contact et faites-la refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit à température ambiante (elle ne doit pas être trop froide pour ajouter le beurre).
11. Crème mousseline : Quand la crème pâtissière est à température ambiante, fouettez-la pour la lisser, puis ajoutez petit à petit le beurre pommade (il doit être bien mou pour s'incorporer correctement) en fouettant constamment.
12. Continuez à fouetter jusqu'à avoir une crème mousseline bien aérée, mousseuse et lisse.
13. Si jamais les températures n'étaient pas bonnes et que vous voyez encore des morceaux de beurre, ou encore que votre mousseline a tranché, pas de panique, elle est rattrapable.

14. Dans ce cas-là, munissez-vous d'un chalumeau et chauffez les bords de la cuve tout en continuant à fouetter, la crème va se lisser au fur et à mesure (si vous n'avez pas de chalumeau, mettez-la cuve quelques secondes sur un bain-marie bien chaud, puis fouettez, et recommencez jusqu'à avoir un bon résultat).
15. Ensuite, passez au montage.
16. Montage : 5 poires (à ajuster en fonction de leur taille, il faut pouvoir faire le tour du cercle avec les demi-poires) 1 citron Découpez la génoise en deux, et imbibe les deux parties à l'aide d'un pinceau.
17. Mettez votre cercle sur le plat de service, puis placez du rhodoid à l'intérieur.
18. Placez des demi-poires (que vous aurez légèrement citronnés d'abord pour éviter qu'elles ne s'oxydent) découpées comme sur les photos sur tout le pourtour.
19. Redécoupez la génoise pour obtenir le bon diamètre, et placez-la au fond du cercle.
20. Pochez un peu de crème mousseline sur la génoise et sur les bords pour recouvrir les poires, puis disposez des poires coupées en petits morceaux dessus (en réutilisant les chutes des poires du pourtour).
21. Recouvrez avec de la crème mousseline, puis la deuxième génoise.
22. Terminez avec un tout petit peu de crème mousseline et lissez bien le dessus.
23. Mettez le poirier au frais pendant au moins 2 à 3 heures.
24. Finitions : de crème liquide entière de sucre glace 1 poire Fève tonka Poudre de vanille Démoulez le poirier (si vous n'avez pas l'intention de le manger immédiatement, ne retirez pas le rhodoid).
25. Fouettez la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à obtenir une chantilly ferme.
26. Coupez une poire en deux et en fines lamelles, disposez-les sur le gâteau.
27. Ensuite, pochez la chantilly sur le dessus du poirier, puis décorez avec un peu de fève tonka râpée et de poudre de vanille.
28. Et voilà, votre poirier est prêt, vous pouvez vous régaler !