

Bavarois Poires Vanille

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

Pour la pâte au spéculoos :

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	200 g
- BEURRE	80 g

Pour le bavarois aux poires :

- POIRE(S) AU SIROP	200 g + 200 g (garniture) + 200 ml sirop
- SUCRE SEMOULE	50 g
- GELATINE	3 feuilles
- CREME FRAICHE	20 cl

Pour le bavarois à la vanille :

- LAIT	25 cl
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	60 g
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- ESSENCE DE VANILLE	2 c à café
- GELATINE	3 feuilles
- CREME FRAICHE	20 cl

Pour le miroir au chocolat :

- CHOCOLAT FONDANT	100 g
- CREME FRAICHE	20 cl
- GELATINE	1 feuille

Recette:

- Mixez finement les spéculoos et versez le beurre fondu. Mélangez bien et disposez sur le fond d'un moule à manquer chemisé d'une feuille de papier sulfurisé.
- Réalisez le bavarois aux poires. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mixez 200 g de poires avec le jus et faites-les tiédir dans une casserole. Ajoutez le sucre et la gélatine. Montez la crème liquide en chantilly. Incorporez-la au mélange aux poires. Versez dans le moule et placez au frais pendant une heure.
- Réalisez ensuite le bavarois à la vanille. Pour cela, trempez la gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir le lait avec l'essence de vanille. Dans une jatte, mélangez les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait sur le mélange, puis replacez le tout sur feu doux jusqu'à ce que la préparation nappe le dos de la spatule. Laissez tiédir puis incorporez la gélatine. Montez la crème en chantilly et Ajoutez-la au mélange vanillé. Versez sur le moule et placez au frais pendant au moins une heure.
- Pour le miroir au chocolat, faites tremper la gélatine puis faites fondre le chocolat avec la crème liquide. Ajoutez la gélatine essorée. Versez le mélange dans le moule et placez au frais minimum 4 heures et au mieux pendant toute une nuit.
- Avant de servir, démoulez en passant au préalable un couteau autour du moule et décorez avec le reste des poires coupées en lamelles.

Remarque:

Préparation réelle 45 minutes - mais plusieurs pauses.

