

Gâteau d'anniversaire choco-poire de Nathan

Ingrédients pour 1 gâteau de 20 centimètres de côté

et de 4 petits de 6 centimètres de diamètre :

Biscuit à la cuiller :

4 oeufs
60 g de sucre
60 g de farine
20 g de maïzena
1 pincée de sel

1 boîte de poire au sirop

Mousse chocolat :

40 cl de crème liquide
200 g de chocolat noir à cuire
12 g de gélatine
40 g de beurre

Gelée de poire :

1 boîte de poire au sirop
2 cuillères à soupe de sucre
15 g de gélatine

Gelée au chocolat :

50 g de cacao non sucré
80 g de sucre
10 cl de crème épaisse entière
10 cl d'eau
10 g de gélatine

Ingrédients pour les bonbons chocolat-poire-gingembre :

200 g de chocolat noir
3 cuillères à soupe de gelée de poire
20 g de gingembre confit

Préparation du biscuit à la cuiller :

Séparer les blancs des jaunes, mélanger les jaunes d'oeuf au sucre afin que le mélange blanchisse.
Tamiser la farine et la maïzena, les ajouter au précédent appareil.
Monter les blancs et la pincée de sel, en neige ferme.
Mélanger délicatement à la préparation à base des jaunes.
Verser sur une plaque, chemisée de papier sulfurisé.
Cuire à 210° une quinzaine de minutes.

Préparation de la mousse au chocolat :

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le beurre, la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide 10 minutes.
Monter la crème en chantilly.
Ajouter le chocolat tiède.
Réserver au frais.

Découper le biscuit à la cuiller à la dimension des cercles
(pour moi un carré de 20 cm et 4 cercles de 6 cm)
Chemiser les cercles de rhodoïd.
Déposer le biscuit au fond.
Égoutter une boîte de poire au sirop.
En réserver 1 pour la décoration.
Couper en tranches fines , les disposer sur le biscuit.
Recouvrir d'un centimètre se mousse au chocolat.
Mettre au congélateur 2 heures.

Préparation de la gelée de poires :

Égoutter la seconde boîte de poire au sirop, mixer celles-ci. Mettre dans une casserole avec le sucre, faire fondre la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide 10 minutes.

Prélever 3 cuillères à soupe de cette gelée. Ajouter le gingembre confit coupé en petits cubes. Réserver.

Sortir le gâteau du congélateur, ajouter une couche de gelée de poire de 1 centimètre, remettre au congélateur 1 heure.

Préparation de la gelée de chocolat :

Dans une casserole, mettre le chocolat en poudre, l'eau, le sucre et porter à ébullition. Ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère, ajouter la gélatine trempée dans l'eau et essorée.

Laisser refroidir.

Napper le gâteau avec cette sauce, décorer d'une demi poire escalopée et de quelques bonbons au chocolat.

Préparation des bonbons au chocolat :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

A l'aide d'un pinceau garnir le fond des moules (pour moi minis moules à madeleine) de chocolat.

Réserver au réfrigérateur 1 heure.

Garnir les moules de gelée aux poires et de gingembre confit.

Remettre au réfrigérateur 1 heure.

Recouvrir le tout de chocolat que l'on a réchauffé au bain marie.

Mettre au frais.

Sortir le gâteau une heure à température ambiante.

Mettre quelques bonbons sur le gâteau.