



LES POIRES DE RÊVE D'ANNELISE

Préparation: 1 heure

Mise au frais: 2-3 heures

Temps de cuisson: 1 heure

Ingrédients (pour 4-6 portions)

Mini-fonds

- 1 paquet de Bretzeli de Kambly (28 Bretzeli)
- ½ dl de demi-crème
- 75 g de chocolat noir concassé
- 25 g de chocolat au lait concassé
- ½ cuillère à soupe d'alcool de poire Williams

Mousse à la poire

- 2 grosses poires pelées et découpées en petits dés
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 2½ cuillères à soupe d'amidon de maïs

Préparation

1. Pour les mini-fonds: chauffez lentement la crème et le chocolat concassé jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez l'alcool de poire si vous le souhaitez. Déposez 14 Bretzeli sur une plaque de cuisson. En vous aidant d'une cuillère, répartissez la masse au chocolat par dessus de manière égale, puis recouvrez des 14 autres Bretzeli.

2. Pour la mousse à la poire: faites cuire ensemble les poires coupées en dés, le sucre et le jus de citron. Faites cuire juste à point, à couvert. Faites refroidir les poires coupées en petits dés sans le jus, en laissant le jus de cuisson dans la casserole. Mélangez le jus d'orange avec l'amidon de maïs. Sans cesser de remuer, versez ce mélange dans le jus de cuisson des poires puis faites chauffer. Retirez la casserole du feu. Ajoutez le chocolat en morceaux, faites fondre et laissez refroidir.

3. Pour le croquant aux Bretzeli: émiettez les Bretzeli dans un sachet, faites-les caraméliser lentement avec le sucre dans une casserole et laissez-les refroidir sur un papier de cuisson.

4. Pour la mousse à la poire: mélangez la masse au chocolat pour obtenir une masse lisse et incorporez le séré. Incorporez délicatement la moitié des petits dés de poires refroidis. Battez la crème au fouet pour la monter et incorporez-la tout aussi délicatement. Déposez votre masse au frais, couverte, durant 2 à 3 heures.

5. Pour les chips de poire: préchauffez le four à 100° C. Émincez très finement la poire dans l'eau citronnée, égouttez-la et déposez-la sur une plaque chemisée de papier de cuisson. Saupoudrez-la de sucre glace. Laissez sécher une heure au four en laissant la porte du four entrouverte avec une spatule en bois.

6. Introduisez la mousse à la poire dans une poche à douille équipée d'une douille lisse. Déposez un mini-fond sur une assiette, ajoutez la mousse à la poire par-dessus. Répétez la même opération et terminez avec un mini-fond. Décorez vos mini-tours avec le restant de la mousse. Répartissez le reste des petits dés de poires sur le côté et saupoudrez du croquant aux Bretzeli.