Entremets poire et caramel

Un biscuit croquant, une mousse caramel et des dés de poire fondants. Un entremets gourmand pour l'automne.

8 personnes	60 min préparation	15 min cuisson	75 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 1 disque de sablé breton cuit de 20 cm
- 3 poires mûres
- 20 g de beurre
- 100 g de sucre pour le caramel
- 300 ml de crème liquide entière
- 3 jaunes d'œufs
- 4 g d'agar-agar
- 250 ml de crème liquide entière très froide pour la chantilly

Préparation

1. Couper les poires en petits dés et les poêler 5 minutes dans le beurre. Les répartir sur le sablé dans un cercle.
2. Mettre le sucre dans le bol et préparer un caramel.
   8 min / 120°C / vitesse 1
3. Ajouter 300 ml de crème, les jaunes et l'agar-agar.
   8 min / 90°C / vitesse 3
4. Laisser tiédir cette crème caramel à température ambiante.
5. Monter la chantilly dans le bol rincé et froid, avec le fouet.
   1 min 30 sec / vitesse 3
6. Incorporer la chantilly à la crème caramel, verser sur les poires et réfrigérer 6 heures.

Le conseil de Tiha
Laisse la crème tiédir sans qu'elle prenne, sinon la chantilly s'affaisse en la mélangeant.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.