

Gâteau praliné aux poires par strates

Ingédients (pour 8 personnes) :

Pour la base cacao et noisettes

- 2 œuf,
- 70 g de noisettes,
- 10 g de cacao amer en poudre,
- 6 g de maïzena,
- 50 g de sucre,
- 1/2 c. à c. de levure chimique.

Pour la couche de caramel au beurre salé, poires et noisettes

- 2 œufs,
- 200 g de sucre,
- 20 cl de crème liquide (entière ou allégée),
- 20 g de beurre salé,
- 20 g de farine,
- 2 poires,
- 50 g de noisettes,
- 50 g de pralin (du commerce ou fait maison),
- 20 g de crêpes dentelles.

Pour la mousse pralinée

- 15 cl. de jus de poire (ou de l'eau et quelques gouttes d'extract de vanille),
- 200 g de chocolat au lait praliné (Pralinoise),
- Glaçons (ou glace pilée).

Pour la décoration

- 25 g de pralin (du commerce ou fait maison),
- 25 g de chocolat noir à pâtisser.

Préparation : 2 h. Cuisson : 30 min.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer un moule rond à bords amovibles.

Faire griller toutes les noisettes (70 g + 50 g) dans une poêle à sec. Hacher grossièrement 90 g ; réduire le reste en poudre.

La base biscuitée

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et moussent. En parallèle, mélanger ensemble la poudre de noisettes, la maïzena, le cacao et la levure. Ajouter ce mélange aux jaunes en pluie, et fouetter au batteur électrique.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme avec une pincée de sel. Incorporer très délicatement à la préparation précédente, en deux fois : d'abord 1/3, puis le reste. Ajouter enfin 40 g de noisettes concassées, sans faire retomber les blancs. Verser dans le moule beurré, et enfourner pour 10 à 15 minutes. Laisser refroidir le temps de préparer la strate suivante. Baisser le thermostat du four à 150°C (Th. 5).

La couche de caramel au beurre salé, poires et noisettes

Dans une casserole, chauffer 180 g sucre et laisser le caramel se faire, sans remuer. Quand une couleur ambrée apparaît, remuer tout doucement pour faire fondre entièrement le sucre. Hors du feu, ajouter le beurre en dés, mélanger à la spatule en bois. Ajouter la crème liquide préalablement chauffée au four à micro-ondes. Remettre sur le feu en remuant à la spatule en bois pour homogénéiser. Laisser la sauce s'épaissir quelques minutes. Retirer du feu et laisser tiédir.

Pendant ce temps, vider et éplucher les poires. Les couper en lamelles pas trop fines. Porter le reste de sucre au caramel dans une casserole, et y faire confire légèrement les poires, à feu doux et sans trop remuer pour éviter qu'elles ne partent en compote. Réserver les plus belles lamelles, couper le reste en petits morceaux.

Battre les œufs, puis ajouter la farine. Ajouter la sauce caramel tout en fouettant, puis les morceaux de poires et le reste de noisettes concassées grillées. Verser cette préparation sur la base biscuitée puis enfourner à 160°C pour 15 minutes.

Broyer les crêpes dentelles grossièrement avec le pralin. Répartir ce mélange sur la couche de caramel.

La mousse pralinée

Faire chauffer l'eau (ou le jus de poires) vers 50-60°C. Hors du feu, y faire fondre le chocolat. Mélanger pour obtenir une crème onctueuse. Placer le tout dans un bain-marie glacé (eau + glaçons). Fouetter le mélange au fouet électrique à vitesse lente. Arrivé à la température de solidification de certaines graisses du chocolat, il se met à mousser comme une chantilly ; continuer à fouetter à vitesse rapide jusqu'à complet refroidissement. Verser la mousse pralinée sur le gâteau et lisser au couteau. Placer au réfrigérateur au moins 2 heures.

La décoration

Faire fondre le chocolat à pâtisser, et le tempérer (c'est-à-dire, le laisser refroidir à 28°C, puis chauffer légèrement à 32°C pour le travailler. Le couler en une très fine couche sur une feuille de silicone. Lisser au couteau ou à la spatule. Laisser solidifier complètement.

Sortir le gâteau, enlever son cercle et le faire glisser sur le plat de service, très délicatement pour ne pas le briser. Répartir les lamelles de poire restantes en rosace, puis saupoudrer de pralin. Briser la feuille de chocolat en gros éclats, et s'en servir pour masquer les bords du gâteau en les faisant adhérer à la mousse. Disposer les petits éclats restants en copeaux sur le dessus. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Remarques : Si l'on souhaite, on peut incorporer un peu de pralin et/ou de miettes de crêpes dentelles à la mousse pralinée. On peut éventuellement détendre cette mousse avec un ou deux blancs d'œufs battus en neige, ou, si l'on a peur qu'elle ne se tienne pas (mais c'est une précaution inutile), dissoudre une feuille de gélatine dans le jus de poire chauffé.