



Ma Charlotte Revisitée (Poire - Chocolat)



Temps de préparation : 2 h

Temps de cuisson : 1 h

Temps Total : 6 h

Difficulté : Moyenne

Budget : Faible

Ingrédients pour un gâteau de 8/10 personnes

Biscuit de Savoie :

- > 4 œufs
- > 135 gr de sucre
- > 125 gr de farine
- > 25 gr de beurre fondu

Mousse Chocolat :

- > 8 œufs
- > 50 gr de sucre cassonade
- > 200 gr de chocolat noir 70%
- > 80 gr de beurre

Autres produits :

- > 5 poires (à chair ferme)
- > 60 gr de sucre
- > 1 bâton de cannelle
- > 4 badianes
- > 1 CàS de poudre de gingembre
- > 20 cardamones
- > 40 gr de beurre
- > 3 CàS d'alcool de poire
- > noisette caramélisée (voir recette sur le site)
- > nappage neutre (voir la recette sur le site)

Matériels particuliers

- > cercle à gâteau de 22 cm
- > moule à manquer 25 cm
- > batteur ou robot
- > feuille de rhodoïd

Préparation

Eplucher les poires, les couper en 4 et retirer le centre. Dans une casserole, placer les poires avec la cannelle, la badiane, la cardamone, le gingembre et le beurre. Couvrir d'eau à hauteur et faire pocher à feu modéré jusqu'à obtenir des poires cuites mais encore un peu fermes. Les retirer alors du bouillon, les égoutter et les éponger délicatement. Prélever 20 cl du bouillon, rajouter les 60 gr de sucre et l'alcool, porter à ébullition puis réserver.

Préparer le gâteau de Savoie : préchauffer le four à 160°C et chemiser le moule à manquer. Faire chauffer une casserole d'eau pouvant contenir un cul de poule pour faire un bain-marie. Hors du feu, dans le cul de poule mettre les œufs et les battre au fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Tout en continuant à fouetter, verser progressivement les 135 gr de sucre. Fouetter jusqu'à complète dissolution du sucre. Poser alors le cul de poule sur la casserole et continuer à fouetter la préparation pour la faire monter en température. La préparation doit être chaude mais non bouillante. A bonne t°, retirer du feu et continuer de fouetter. La préparation va devenir d'une consistance épaisse et doubler de volume. Cela va prendre environ 10mn avec un fouet électrique classique. Tout en continuant à fouetter, ajouter le beurre fondu puis incorporer la farine par petites quantités successives en prenant soin de bien incorporer la farine versée avant d'en rajouter. La pâte doit être homogène et

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr



Ma Charlotte Revisitée (Poire - Chocolat)



conserver sa consistance mousseuse afin que la génoise lève bien à la cuisson et prenne sa texture légère si typique.

Verser la préparation dans le moule à manquer et enfourner 25 mn. Démouler aussitôt sorti du four et laisser refroidir sur une grille.

Préparer la mousse au chocolat. Séparer les blancs des jaunes et conserver 2 jaunes. Placer les blancs dans un robot et les faire monter. A la fin, ajouter la cassonade pour finir de les serrer.

Pendant ce temps, faire chauffer ensemble le chocolat et le beurre au bain marie ou au microonde (à 400W maximum). Mélanger pour obtenir une préparation homogène, ajouter alors les 2 jaunes et fouetter vivement. Intégrer un peu de blanc à ce mélange pour détendre la préparation. Puis ajouter progressivement le reste des blancs en prenant soin de ne pas les « casser » pour garder la texture mousseuse.

Montage

Couper la génoise en deux dans le sens de l'épaisseur.

A l'aide du cercle à gâteau découper les deux disques, puis les retailler en retirant environ 1 cm sur tout le tour.

Placer une bande de rhodoïde dans le plus grand cercle à gâteau. Placer le cercle au centre d'un plat de service et placer un premier disque au centre du cercle. Imbibé généreusement ce premier gâteau avec la moitié du sirop de fruit. Découper en cube l'équivalent d'une poire et déposer ces cubes sur le gâteau.

Garnir le cercle et le gâteau avec une partie de la mousse au chocolat en faisant attention de bien garnir les bords entre le gâteau et le cercle à gâteau.

Déposer le second disque de gâteau après l'avoir préalablement imbibé avec le reste de sirop de fruit. Finir le montage en ajoutant de la mousse au chocolat et égaliser à hauteur du moule.

Placer au frais au moins 4 heures.

Découper le reste des poires en lamelles et garnir le dessus du gâteau en faisant une rosace et glacer avec le nappage neutre (voir recette sur le site). Finir en décorant généreusement avec les noisettes caramélisées (voir la recette sur le site).

Astuces

Que cela soit pour la chantilly ou les blancs en neige, au départ il faut fouetter doucement afin que l'air rentre de façon homogène et constante. Lorsque le mélange commence à se raffermir on peut augmenter la vitesse.

Dans la mousse au chocolat, on peut remplacer tout ou partie du beurre doux par du beurre 1/2 sel, cela sublimera parfaitement le goût de la mousse et du gâteau.