



HUG Dessert Tartelettes Carré 7 cm - Tarte aux poires

Pour 8 personnes

Mousse au chocolat

Ingrédients:

40 g	de jaune d'œuf
40 g	de sucre
500 g	de crème entière, fouettée
250 g	de couverture 52 %
50 g	de blanc d'œuf
1 pincée	de sel
30 g	de sucre



Préparation:

Fouetter le jaune d'œuf et 40 g de sucre jusqu'à ce que la température atteigne 60° C, puis continuer à battre jusqu'à température ambiante. Incorporer délicatement la crème entière fouettée à la préparation au jaune d'œuf. Faire fondre la couverture au bain-marie et mélanger à l'appareil au jaune d'œuf et à la crème. Ajouter une pincée de sel au blanc d'œuf et le monter en neige en ajoutant 30 g de sucre, en trois fois. Incorporer délicatement le blanc d'œuf à la préparation au chocolat et réserver deux heures au frais.

Poires caramélisées

Ingrédients:

4	poires
70 g	de beurre, liquide
	sucre

Préparation:

Laver les poires, les peler et les couper en quartiers. Recouvrir une plaque de papier sulfurisé et y répartir les quartiers de poires. Badigeonner généreusement de beurre liquide et saupoudrer de sucre. Caraméliser les quartiers de poires env. 25 min au four préchauffé à 210° C. Retirer du four lorsque les poires sont tendres et bien dorées, et laisser refroidir.





Crème Chantilly

Ingrédients:

100 g de crème entière
10 g de sucre en poudre

Préparation:

Tamiser le sucre en poudre dans la crème et la fouetter jusqu'à consistance bien ferme.

Finition

Ingrédients:

8 Dessert-Tartelettes Carré 7 cm
éclats d'amandes, rôtis

Préparation:

Remplir les tartelettes de mousse au chocolat et lisser. Disposer les quartiers de poires par-dessus, garnir de crème Chantilly et saupoudrer d'éclats d'amandes.

