



Bavaresi poire et caramel

Ingredients

Biscuit

180g de galette st michel

60g de beurre

Mousse à la poire

250g de purée de poires

220g de crème liquide entière

2feuilles de gélatine

30g de sucre

Nappage au caramel

70g de purée de poires

110g de caramel liquide

1feuille de gélatine

Biscuit

- Pour un cercle de 18cm -

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les biscuits

Incorporer le beurre fondu et mélanger

Etaler en tassant bien dans le fond du cercle préalablement filmé et munit d'un rhodoïd

Mettre au frais 1h

Mousse poire

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de poires avec le sucre

Hors du feu ajouter la feuille de gélatine essorée

Laisser refroidir

Monter la crème liquide en une chantilly souple

L'ajouter en 3 fois à la purée de poires refroidie

Verser sur le biscuit à l'intérieur du cercle

Mettre au congélateur 3h

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de poire

Hors du feu ajouter la gélatine essorée et mélanger

Incorporer le caramel liquide de votre choix (salé ou pas, maison ou industriel ...)

Verser la préparation sur la mousse

Mettre 1h au congélateur

Et décorer selon vos goûts

ASTUCE

- Utiliser des poires bien mûres pour plus de goût
 - Bien laisser prendre au frais
 - Tu peux remplacer la poire par de la pomme
-