

CHOCO - POIRE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 1 h
- **Repos** : 1 h
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Congélation** : 4 h
- **Calories** : Elevé



Ingrédients pour 20 pièces

Pour la mousse

- 150 g de chocolat
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème liquide entière
- 1,5 poire au sirop

Pour les sablés

- 2 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre
- 80 g de beurre mou salé
- 100 g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 1 càs de cacao en poudre

Etapes de préparation

1. Faites fondre le chocolat avec le beurre au four à micro-ondes ou au bain marie. Montez la crème bien froide en chantilly et incorporez là au chocolat.
2. Versez cette mousse dans 20 Moules cylindriques ou à mini muffin en silicone. Enfoncez un petit morceau de poire au centre, lissez la surface et placez au congélateur pour 4 heures.
3. Préchauffez le four à 180°C (th6).
4. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre tempéré puis la farine, la levure et le cacao. Etalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laissez reposer la pâte 1 heure au frais.
5. Découper à l'aide d'un emporte-pièce 20 disques de la taille des moules utilisés pour la mousse. Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et mettez au four de 15 à 20 minutes.
6. Démoulez les mousses, placez-les sur les sablés en appliquant une légère pression. Saupoudrez de cacao et placez au frais jusqu'au moment de servir.

