

TERRINE PRESSEE DE POIRE CHOCO ET MASCARPONE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Elevé



Ingrédients pour 6 personnes

- **2 boîtes de poire au sirop**
- **250 g de mascarpone**
- **3 œufs**
- **60 g de sucre en poudre**
- **Eau de vie de poire**
- **Pépites de chocolat**
- **3 feuilles de gélatine**

Etapes de préparation

1. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Séparez les blancs des jaunes. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez le mascarpone jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Versez dans une tasse 3 cuillères à soupe de sirop de poires et faites chauffer au micro-ondes, une fois le liquide très chaud incorporez la gélatine (ça fond immédiatement) et remuez. Ajoutez l'eau de vie de poire. Versez alors la gélatine sur la crème en remuant au fouet électrique ou au robot.
2. Montez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement à la crème au mascarpone.
3. Placez une première couche de tranche de poire étalez dessus la crème mascarpone, y déposer quelques pépites de chocolat et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
4. Faites prendre au frais pendant au moins 4 heures.

