

## ***Le Géométrie (Gâteau praliné, chocolat & poire)***

### ***Ingrédients pour 8 à 10 personnes :***

#### ***. La base praliné :***

- 2 oeufs
- 150 g de pralin
- 75 g de sucre
- 1 pincée de bicarbonate

#### ***. Le bavarois chocolat noir :***

- 25 cl de lait
- 20 cl de crème liquide entière
- 50 g de chocolat noir à 70%
- 25 g de cacao amer en poudre
- 60 g de sucre
- 4 gros jaunes d'oeufs
- 6 g de gélatine

#### ***. La mousse aérienne à la poire :***

- 4 gros blancs d'oeufs
- 240 g de sucre
- 100 g d'eau
- 270 g de poires parfumées, pelées et épépinées
- 8 g de gélatine
- 10 g de jus de citron filtré (ou alcool de poires)

#### ***. Le contour praliné :***

- 100 g de pralinoise
- 20 à 25 g de pralin
- 7 g de beurre en dés

#### ***. La décoration supérieure :***

- 5 g de praline pour saupoudrer la surface du gâteau

### ***Préparation :***

#### ***Le bavarois au chocolat noir***

Trempez la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide.

Coupez le chocolat noir en petits dés et réservez.

Dans un saladier, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre et le cacao amer jusqu'à l'obtention d'une couleur pâle.

Parallèlement, portez à ébullition le lait dans une casserole.

Versez le lait bouillant sur les jaunes d'oeufs en fouettant doucement, et remettez tout dans la casserole.

Faites cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à 85/90° C.

Ajoutez la gélatine essorée, mélangez et ajoutez le chocolat noir en dés.

Mélangez jusqu'à homogénéisation puis laissez totalement refroidir.

Une fois l'ensemble complètement refroidi, montez la crème liquide entière en chantilly et incorporez-la délicatement dans la crème au chocolat à l'aide d'une maryse en soulevant bien la masse.

Versez dans des moules individuels en silicone (moule à mini-cakes par exemple) préalablement humidifiés.

Placez au congélateur pour 2 heures minimum.

### **La base praliné**

Préchauffez le four à 180° C.

Beurrez un moule à manqué de 23 cm de diamètre et chemisez le fond d'un cercle de papier sulfurisé de même diamètre, beurrez et farinez par dessus.

Dans un saladier, battez longuement les oeufs (5 à 6 minutes) rapidement, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et moussent.

Tout en fouettant, ajoutez le sucre en pluie, ajoutez ensuite le pralin de la même manière et enfin le bicarbonate.

Versez dans le moule préparé et faites cuire environ 18 à 20 minutes à 180° C.

Laissez refroidir dans le moule puis démoulez à l'envers sur un plat à service en décollant délicatement le papier sulfurisé.

Tassez le gâteau dans un cercle de 22 cm et chemisez les bords de rhodoïd.

Démoulez les bavarois au chocolat et placez les sur la base praliné.

Réfrigérez le temps de préparer la mousse de poire.

### **La mousse parfumée à la poire**

Trempez la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide.

Mixez en purée les poires pelées et épépinées avec le jus de citron filtré (ou l'alcool de poires).

Chauffez le tout au micro-ondes sans bouillir.

Ajoutez-y la gélatine bien essorée et mélangez.

Battez les blancs d'oeufs en neige aux 2/3

Parallèlement, dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition, puis à 116° C en mélangeant.

Retirez immédiatement du feu et versez bouillant sur les blancs tout en fouettant à grande vitesse et en évitant les branches du fouet.

Fouettez jusqu'à tiédissement et obtention d'une belle meringue lisse et brillante.

Incorporez alors la purée de poires encore chaude progressivement.

Versez sur les bavarois de chocolat et lissez la surface à la maryse.

Réfrigérer une nuit.

### **La décoration**

Le lendemain, décerclez le gâteau, retirez le rhodoïd et réfrigérez jusqu'au moment de décorer.

Faites fondre la pralinoise en morceaux au bain-marie ou au micro-ondes.

Ajoutez le beurre en dés et mélangez bien afin de le faire fondre.

Ajouter le pralin et mélangez bien. La consistance est assez épaisse.

Etalez la préparation uniformément à l'aide d'une spatule métallique sur une ou deux bandes de rhodoïd d'une épaisseur légèrement inférieure à celle du gâteau.

Laissez figer quelques minutes à température ambiante puis placez à l'aide d'une lame formez des triangles de pralinoise.

Réfrigérez 30 minutes environ jusqu'à ce que la pralinoise ait complètement durci.

Retirez alors le rhodoïd délicatement et mettez vos triangles autour du gâteau pour décorer.

Saupoudrez enfin la surface du gâteau de pralin et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

<http://philomavie.blogspot.com>