



Pour un dessert de 17 po x 11 po (42,5 cm x 27,5 cm)

Gâteau aux amandes et cacao

420 g (14 oz) de pâte d'amande

240 g (1 tasse) de beurre à température ambiante

100 g (1/2 tasse) de sucre

8 gros œufs

75 g (1/2 tasse) de farine

45 g (1/2 tasse) de cacao de bonne qualité

5 ml (1 cuillère à thé) de poudre à pâte (levure chimique)

2 pincées de sel

Entremets aux poires :

16 g de gélatine (8 feuilles)

400 g de poires au sirop

1/4 tasse (60 ml) de **liqueur de poire**

8 jaunes d'œufs

100 g de sucre

800 g de purée de poires

450 g de crème 35 %

Cacao pour la finition

Gâteau aux amandes et cacao

Préchauffer le four à 180 C (350 F).

Beurrer un moule ou la rôtissoire de 17 po x 11 po (42,5 cm x 27,5 cm) et chemiser de papier parchemin en faisant dépasser le papier de chaque bord.

Râper la pâte d'amandes et la mélanger le beurre dans le bol du batteur sur socle.

Battre cette préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Ajouter ensuite le sucre et continuer à battre, en prenant soin de racler les parois du bol au besoin, jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse.

Ajouter les œufs, un à un, en battant bien après chaque ajout.

Mélanger dans un petit bol, la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel.

Ajouter ce mélange à la préparation à base d'amandes et battre le tout jusqu'à ce que les ingrédients secs aient été absorbés.

Verser la pâte dans le moule préparé.

Lisser le dessus à l'aide d'une spatule.

Enfourner pour 35 minutes ou jusqu'à ce qu'une brochette insérée au centre ressorte propre.

Laisser le gâteau refroidir complètement dans le moule.

Entremets aux poires :

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

Égoutter, sécher et couper les poires en cubes. Réserver.

Faire blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.

Dans une casserole, faire chauffer (sans ébullition) la purée de poires et la liqueur. Verser en plusieurs fois sur les jaunes en mélangeant bien.

Remettre l'ensemble dans la casserole, et faire cuire à 85 C (185 F), en remuant.

Ajouter la gélatine essorée. Laisser refroidir à 25 C (77 F) dans un cul de poule.

Pendant ce temps, monter la crème 35 % bien froide en crème fouettée.

L'incorporer délicatement à la préparation refroidie.

Verser la mousse aux poires sur le gâteau aux amandes et au cacao puis répartir les cubes de poires.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Pour le service, couper en morceaux et saupoudrer de cacao.