

BUCHE POIRE ET 2 CHOCOLATS

(aux becs sucrés salés)

Pour la génoise :

- 4 oeufs
- 100 g de farine
- 20 g de cacao non sucré
- 120 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel

Pour le sirop :

- 150 g de sucre semoule
- 15 cl d'eau
- 3 cl d'alcool de poire (pour ma part, j'ai mis du rhum)

Pour la ganache au chocolat noir :

- 200 g de chocolat noir 64 % cacao
- 20 cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille

Pour la ganache au chocolat au lait :

- 225 g de chocolat au lait
- 20 cl de crème liquide
- 1 feuille de gélatine
- 3 poires au sirop

Préchauffez le four 180 °c th.6 et tapissez une plaque de papier sulfurisé. Déposer un cadre rectangulaire.

Préparez la génoise : cassez les oeufs, mettez les jaunes dans un bol et les blancs dans un saladier. Mélangez dans un autre bol la farine et le cacao.

Fouettez au batteur électrique les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume, puis ajoutez le mélange farine-cacao et incorporez-le.

Fouettez les blancs en neige ferme avec le sel. Incorporez ces blancs à la préparation précédente, en soulevant délicatement la masse à l'aide d'une spatule.

Etalez cette pâte à l'intérieur du cadre et faire cuire 10 à 12 min.

Préparez le sirop : versez le sucre dans une casserole, ajoutez 15 cl d'eau, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à obtention d'un sirop léger. Retirez du feu et ajoutez alors l'alcool de poire.

Lorsque la génoise est cuite, sortez-la du four et retournez-la sur une autre feuille de papier sulfurisé. Retirez le papier de cuisson et laissez refroidir.

Préparez la ganache au chocolat noir : Hachez le chocolat et mettez-le dans un saladier. Coupez la

gousse de vanille en 2 et grattez l'intérieur au-dessus d'une casserole afin d'y faire tomber les graines. Versez 15 cl de crème liquide dans la casserole, sur les graines de vanille, portez à ébullition et versez sur le chocolat. Laissez reposer 1 min puis mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène et laissez refroidir. Pendant ce temps, fouettez le reste de crème en chantilly et incorporez-la délicatement à la ganache.

Coupez la génoise en 3 rectangles égaux et imbibe-les de sirop. Étalez les 2/3 de la ganache au chocolat noir sur un des rectangles et laissez durcir.

Préparez la ganache au chocolat au lait : Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Coupez le chocolat en morceaux dans un saladier. Versez 10 cl de crème dans une casserole et portez à ébullition. Versez la crème sur le chocolat, laissez reposer 1 min, puis mélangez. Ajoutez la gélatine égouttée et laissez fondre. Fouettez le reste de crème en chantilly dans un saladier, incorporez-la délicatement à la ganache au lait et réservez.

Égouttez et coupez les poires en lamelles. Lorsque la couche de ganache au chocolat noir a légèrement durci, recouvrez-la de la moitié des lamelles de poire et posez par-dessus une 2ème tranche de génoise que vous tartinez de la totalité de la ganache au chocolat au lait. Laissez durcir qq instantes et recouvrez des lamelles de poires restantes, et enfin du 3ème rectangle de génoise. Réservez 1 h au frigo.

Faites légèrement ramollir au bain-marie le reste de ganache au chocolat noir sans la faire fondre, puis étalez-la sur tout le dessus du gâteau et réservez à nouveau 1h au frigo.

Et dégustez...