

Mille-feuilles Poire Chantilly et Chocolat noir aux amandes salées

Pour 4 personnes

4 poires
3 dl. jus de poire
2 CS jus de citron
2 CS Williamine
2 CS sucre brun
2 feuilles gélatine
¼ crème entière

- Faire tremper les feuilles de gélatine.
- Conserver intactes les pointes de poires sur 2 cm. (avec la queue et la peau) Peler et détailler en dés les poires, les cuire à feu doux (y compris les pointes de poires) avec les jus, sucre et Williamine jusqu'à ce que les poires soient fondantes
- Réserver les pointes de poires
- Écraser le mélange finement SANS mixer pour laisser quelques petits morceaux. Laisser refroidir 1 heure.
- Fouetter la crème et l'incorporer au mélange de poire, conserver au froid



1 plaque 100 g. chocolat noir
1 sachet d'amandes salées pour apéro

- Taper une poignée d'amandes salées dans un film cellophane à l'aide d'un marteau attendrisseur de viande
- Fondre le chocolat au bain marie ou au micro-onde avec un peu d'eau puis l'étendre sur un papier sulfurisé avec une épaisseur de 2 mm.
- Encore chaud, saupoudrer le chocolat de brisures d'amandes
- Encore chaud, partager en rectangles de 8 x 6 cm pour obtenir au moins 12 pièces
- Laisser refroidir et séparer les rectangles en les manipulant



Service

- Utiliser une louche à boules de glace pour déposer une boule de poire chantilly sur chaque assiette, les recouvrir d'un rectangle de choc, rebelote et rebelote pour 3 couches et finir au top en déposant une pointe de poire en la collant avec un peu de chantilly
- Éventuellement verser une CS de Williamine au-dessus



Bon appétit !

Michel Divorne, avril 2016