Velouté de poire à la vanille et mousse pralinée

Chocolat et poire, c'est un grand classique que j'ai voulu revisiter en essayant la pralinoise, que je je n'avais encore jamais utilisé ni goûté : la Pralinoise est en fait une marque du chocolat Poulain. Elle est composée de chocolat et de praliné. Et l'essai était concluant : la pralinoise remplace à merveille le chocolat, en apportant une goût plus doux, de noisettes caramélisées, et une texture fondante.

Ingrédients (pour 6 ramequins):

Pour la mousse pralinée :

- 120 g de chocolat "Pralinoise"
- 40 ml de de crème fraîche liquide
- 1 œuf extra-frais
- 1 feuille de gélatine

Pour le velouté de poire :
- 1 conserve de demi-poires au sirop léger (env. 500g poids net égoutté)
- 2 feuilles de gélatine
- 10 cl de crème fraîche légère liquide
- 1 pincée de vanille en poudre

Préparation:

Faire tremper les trois feuilles de gélatine dans un bol d'eau très fraîche au moins 5 minutes.

Égoutter les poires au sirop, garder le jus. Réserver trois demi-poires au sirop. Mixer les poires restantes dans un blendeur avec la crème fraîche et la vanille. Rajouter un demi-verre de sirop si la crème est trop épaisse.

Porter à ébullition environ 50 ml de sirop, couper le feu après les premiers bouillons et plonger

immédiatement deux feuilles de gélatine égouttées. Remuer jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute. Verser sur la crème de poires et mélanger pour homogénéiser le tout.

Répartir la crème de poires dans les ramequins en les remplissant jusqu'à la mi-hauteur. Réserver au frais.

Faire fondre la pralinoise au bain-marie ou au micro-ondes à faible puissance.

Séparer le jaune du blanc d'œuf. Faire bouillir la crème fraîche et y dissoudre la feuille de gélatine restante. Dans la pralinoise fondue verser la crème fraîche et le jaune d'œuf en remuant rapidement pour éviter que le chocolat ne durcisse. Incorporer délicatement le blanc d'œuf à la préparation. Laisser tiédir.

Sortir les ramequins du réfrigérateur. Disposer la mousse pralinoise sur la crème de poires. Filmer les ramequins et disposer au frais.

Faire prendre au minimum 2H.

Avant de servir, découper les poires restantes en fines tranches ou en brunoise et répartir sur le dessus des ramequins.

Servir bien frais.

Le 26 Juin 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances
Lien :http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/06/26/18364972.html