

**Poirier façon Forêt Noire**

**Recette pour 4 personnes :**

***Génoise au chocolat :***

- 2 oeufs  
- 60g de sucre  
- 60g de farine  
- 1/2 sachet de levure chimique  
- 2 CS de cacao non sucré  
  
Préparation à l'aide d'un robot ou au fouet :  
  
Peser le sucre puis la farine et les placer dans des bols  
Mélanger la levure avec la farine et le cacao  
Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel  
Ajouter le sucre et battre encore  
Ajouter les 2 jaunes et baisser la vitesse   
Puis tout de suite la farine en pluie fine  
Arrêter et verser la préparation dans 2 moules individuels (ici moule en alu)  
Cuire à four préchauffé à 180° pendant environ 25 min  
 **Mousses aux poires et dés caramélisés :**  
  
- 1 petite boite de poires au sirop ou 2 poires  
- 15g de beurre  
- 2 CS de cassonade  
- 20cl de crème liquide à 30%  
- 1 sachet fixateur chantilly  
  
Préparation :  
  
Faire caraméliser 1 poire coupée en dés dans une casserole avec le beurre et le sucre  
Réserver  
Verser le jus de la boite dans un ramequin et réserver  
Monter la crème en chantilly ferme avec le sachet fixateur  
Mixer le reste des poires   
Les ajouter à la chantilly et bien mélanger  
  
***Assemblage :***  
  
Couper une génoise en deux  
Imbiber les deux parties avec le jus des poires  
Ajouter la mousse aux poires et les dés caramélisés sur la première partie  
Disposer au dessus la seconde partie  
Recouvrir entièrement la génoise avec la mousse aux poires  
Recommencer avec l'autre génoise   
Mettre au frais

Décorer selon vos goûts ... ici des copeaux de chocolat, un quart de poire coupé en goutte, une souris et des fleurs en pâte à sucre  
  
[](http://storage.canalblog.com/86/16/629159/46550410.jpg)