

Poirier

Gâteau idéal pour un anniversaire ou pour fêter un évènement. C'est léger, en général tout le monde aime et on peut s'amuser pour la déco. On peut remplacer les poires par d'autres fruits pour devenir un fraisier, un framboisier, un multi-fruits...

Ingrédients (pour 10-12 belles parts ou 16 portions plus petites) :

- * 1,5 génoise faite maison
- * 800g de crème pâtissière (soit 1 dose de la mienne)
- * 250g de mascarpone
- * 1 boîte de 850g de poire au sirop
- * 50g de noisette prêle
- * 150g d'amande prêle
- * 40cl de crème liquide entière bien froide
- * 40g de sucre glace
- * 1 bouchon de rhum



Préparation :

La veille, préparer la génoise et la crème pâtissière.

Le jour même, décoquiller les noix et les amandes pour avoir 200g de produit fini.

Séparer les poires du jus mais conserver le jus. Réserver 10cl à mélanger avec le rhum.

Couper les poires en petits dés.

Couper la génoise en 2 dans le sens de la hauteur (avec une lyre c'est très pratique !).

Poser directement le fond de la génoise dans le plat de présentation.

Imbiber ce fond avec le jus réservé.

Mélanger la crème pâtissière avec le mascarpone (on peut le faire avec un batteur électrique).

Etaler cette crème sur l'ensemble du fond de la génoise en une épaisse couche.

Répartir régulièrement dessus les dés de poire.

Poser délicatement le « couvercle » de la génoise. Bien caler bord sur bord pour faciliter ensuite la déco.

Mettre au frigo jusqu'au moment de servir.

Juste avant de servir, monter la crème avec le sucre glace en chantilly bien ferme.

Recouvrir entièrement le gâteau.

Disposer les fruits hachés sur le côté et finir la déco à sa guise.

Servir de suite !

Astuces :

Je préfère les fruits au sirop pour cette recette car c'est beaucoup plus tendre et on réutilise le jus.

Je coupe les poires en petits dés afin que cela soit plus facile lors de la découpe du gâteau.

Je prépare la veille la génoise et la crème afin que cela soit bien frais.