

# Bûche poire caramel

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## La bûche de Noël

Pour Noël...la bûche en version poire caramel. Si ce n'est pas Noël, présenter alors ce dessert sous une autre forme avec des cercles individuels ou un grand cercle à pâtisserie !

Pour : 12 personnes

Préparation : 2 heures

cuisson : 10 minutes à 180°C (biscuit) + 30 min (caramel, mousse, crème)

repos : 1 nuit



## Ingrédients

### Crème bavaroise au caramel

2 jaunes d'oeufs  
10 g de sucre en poudre 12,5 cl de lait  
12,5 cl de crème liquide  
2 feuilles de gélatine (4g)  
60 g de sucre en poudre  
20 g d'eau

### Mousse poire

240 g de poires (2 poires)  
60 g de sucre  
3 feuilles de gélatine (6g)  
12,5 cl de crème liquide

### Poires caramélisées

240 g de poires (2 poires)  
20 g de beurre  
20 g de sucre  
2 cs d'alcool de poire

### Biscuit spéculoos (ingrédients pour 2 biscuits)

120 g de beurre mou  
120 g de vergeoise (LA cassonade du Nord !)\*  
120 g de farine  
12 spéculoos  
3 oeufs

### Caramel de décoration

120 g de sucre en poudre  
40 g d'eau

## Réalisation

### Biscuit spéculoos



Mixer les spéculoos afin d'obtenir une poudre fine. Ajouter les ingrédients secs (farine et vergeoise). Incorporer le beurre mou et mélanger. Battre les oeufs et les ajouter à la préparation. Mélanger pour obtenir une pâte lisse et homogène. Etaler cette pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Déposer sur une plaque et mettre au four. Cuire au four thermostat 180°C pendant 10 minutes. Découper deux biscuits de la taille de votre moule à bûche

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Mousse poire

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Peler et détailler les deux poires en morceaux. Ajouter le sucre en poudre. Tiédir le mélange dans une casserole pour faire fondre le sucre et laisser cuire à feu doux pendant dix minutes. Ajouter la gélatine égouttée. Mixer. Incorporer à la pulpe tiède à la crème fouettée



## Crème bavaroise au caramel

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans un cul de poule, fouetter les jaunes et les 10 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans une casserole, mélanger les 60 g de sucre et l'eau. Cuire le sucre afin d'obtenir un caramel foncé. Verser le lait chaud et mélanger. Verser alors ce caramel sur les jaunes en mélangeant. Remettre dans la casserole et faire cuire comme une crème anglaise. Ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Fouettez la crème liquide et l'incorporer à la crème caramel tiédie.



## Poires caramélisées

Peler et détailler les deux poires en morceaux. Faire fondre le beurre et le sucre dans une poêle et ajouter les morceaux de poires. Mélanger de temps en temps, jusqu'à ce que les poires prennent une jolie couleur. Flamber à l'alcool et laisser tiédir. Flamber à l'alcool et laisser tiédir. Réserver.



## Caramel de décoration

Faire un caramel avec le sucre et l'eau dans une casserole. Placer la gouttière à bûche à l'envers et placer un papier sulfurisé dessus. Verser le sucre cuit sur le papier pour former une coque en forme de tunnel. Casser le surplus pour ne garder que le tunnel. Laisser refroidir. Décoller le papier délicatement et réserver le tunnel caramel au frais.



## Montage

Dans l'ordre:

1. préparer le caramel de décoration que vous réservez au frais.
2. Préparer ensuite le biscuit spéculoos et réserver
3. Cuire les poires caramélisées et réserver
4. Préparer la mousse poire
5. Quand la mousse poire est en place dans la gouttière et placée au frais, commencer alors la crème bavaroise au caramel.

Dans la gouttière à bûche, placer un papier sulfurisé pour faciliter le démoulage. Verser la mousse poire jusqu'à la moitié du moule. Placer au frais jusqu'à la prise de la gélatine (je mets au congélateur 1/2 heure pour aller plus vite)



Verser et répartir les poires caramélisées. Verser la crème bavaroise sur les poires caramélisées jusqu'à 1 cm du bord. Déposer le biscuit spéculoos.



Laisser prendre au réfrigérateur toute la nuit avant de démouler. Déposer le tunnel de décoration au-dessus.



Décorer avec des sujets de Noël si c'est l'occasion. Découper des parts, servir et déguster !

