

# Bavarois poire chocolat speculoos au magimix

## Informations

Préparation : 30 min	Cuisson : 0 min	Durée : 30 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 16	Étapes : 25	Astuces : 12	

## Ingrédients

Pour le biscuit :

200G de speculos

80G de beurre fondu Pour le fondant :

250G de crème chantilly

200G de chocolat noir

60G de beurre

40G de sucre glace

2 jaune d'oeufs Pour la mousse poire :

350G de crème chantilly

300G de poires

4 feuilles de gélatine Pour la gelée de poires :

200G de poires

60G de sucre glace

2 feuilles de gélatine Pour la décoration :

1/4 de poire

Perles décoratives

Pépites de chocolat

## Étapes

Pour cuisiner une recette inratable de bavarois sur croustillant chocolat et miroir poire:

Pour le biscuit:

Â»

Mettre le speculoos dans le bol du thermomix et mixer 5 seconde sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter le beurre fondu et régler 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Verser cette préparation dans un moule à manquer, étaler la et la tasser.

Pour le fondant:

Â»

Mettre les morceaux de chocolat noir dans le bol du thermomix et programmer 10 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter le beurre et cuire 3 minutes sur 80°C à la vitesse 4.

Â»

Ajouter les jaunes d'oeufs, le sucre glace et régler 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Verser ce mélange dans un plat et incorporez la crème chantilly, mélanger délicatement avec la spatule.

## Bavarois poire chocolat speculoos au magimix

Â»

Verser ce mélange au dessus du biscuit et étaler le.

Â»

Mettre au réfrigérateur 1H afin de le faire reposer au frais.

Pour la mousse:

Â»

Mettre les feuilles de gélatine dans un bol avec de l'eau froide environ 5 minutes.

Â»

Eplucher chaque poire, couper les en 4, les mettre dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Cuire ensuite 4 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter les feuilles de gélatine que vous aurez essorées, les mettre dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur la vitesse 3 afin d'obtenir une mousse onctueuse de poire.

Â»

Verser cette préparation dans un saladier, ajouter la chantilly et mélanger délicatement.

Â»

Verser la mousse de poire au dessus du fondant.

Â»

Mettre au réfrigérateur 1H.

Pour la gelée de poire:

Â»

Mettre les feuilles de gélatine dans un bol avec de l'eau froide pendant 5 minutes.

Â»

Eplucher les poires, les couper en 4, les mettre dans le bol du thermomix et régler 4 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie, régler 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre les feuilles de gélatine que vous aurez essorer dans le bol du thermomix et programmer 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Verser la gelée sur votre gateau, à étaler correctement c'est à dire avec une épaisseur homogène.

Â»

Mettre 3H au frais au réfrigérateur.

Pour la décoration:

Â»

Saupoudrer de pépites de chocolat.

Â»

Mettre quelques perles décoratives.

Â»

Couper la poire en 4, prendre 1 partie et la couper en fines lamelle que vous disposez sur le gâteau.

Régalez vous avec ce délicieux dessert thermomix. Miam ;)