

Qu'est-ce qu'on mange le 06/12/06 ?

Un Noël sans cuisine 3/3, The End.

Craquant, moelleux, coulant au chocolat blanc et truffe noire, poire pochée au vin blanc



1/ La ganache fluide.

Avec un couteau tranchant, découper des cubes de gâteau, les diviser en deux et creuser chaque moitié.

Couper le chocolat en morceaux, le fondre au micro ondes avec la crème et les truffes hachées (reservez quelques tranches pour la déco), pendant quelques secondes à basse puissance et en remuant régulièrement. Placer la ganache au réfrigérateur pendant 1 heure environ.

2/ Les poires.

Peler les poires en conservant le pédoncule, retirer le cœur et les pépins en creusant à la base. Faire un sirop avec l'eau, le vin et le sucre et le porter à frémissement.

Y plonger les poires et laisser cuire doucement pendant 40 à 50 minutes. Laisser les poires refroidir dans leur sirop. Placer au réfrigérateur. (Et n'allez pas jeter le sirop, malheureux)

3/ L'assemblage.

Remplir 2 demi-coques de ganache et en étaler un peu sur les joints, les accoler rapidement pour fermer le cube.

Préparer le glaçage en fondant la couverture au bain-marie OU en suivant les instructions du sachet. La verser au centre du gâteau et étaler à la spatule avant qu'elle ne fige. Coller des tranches de truffe et quelques perles avec le reste de couverture.

Servir les poires bien froides avec le gâteau, qui va assurément exploser au moindre coup de cuillère (le glaçage devient vite très dur, or le gâteau a un cœur très fragile...). Ce qui devrait divertir vos invités, en théorie.

Pour 4 personnes :

- 1 gâteau type 4/4*
- 100g de chocolat blanc
- 150ml de crème fraîche
- 40g de truffe noire
- Chocolat de couverture blanc**
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de gingembre
- Perles argentées

** Déniché chez votre boulanger favori, bien entendu.*

*** Plus riche en beurre de cacao. Sinon, un paquet de glaçage tout fait mais uniquement en dernier recours...*

Pour les poires :

- 4 Petites poires fermes
- 25cl de vin blanc
- 25cl d'eau
- 300g de sucre
- 1 gousse de vanille