

Moelleux aux amandes et poire au praliné



Pour 6 personnes :

Poires pochées :

6 poires

200 g de sucre

Praliné amande :

100 g d'amandes émondées

70 g de sucre

Moelleux aux amandes :

6 œufs

180 g de sucre

300 g de poudre d'amandes

2 cuillère à café de vanille en poudre

100 g de beurre

Commencez par pocher les poires. Versez 1l d'eau et le sucre dans une casserole et portez ébullition. Ajoutez les poires épluchées dans le sirop et faites les cuire 30 minutes à feu moyen.

Lorsque les poires sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir.



Pendant ce temps, préparez le praliné aux amandes.

Faites torréfier les amandes au four 10 minutes à 180°C.

Lorsqu'elles ont une couleur ambrée, sortez-les du four et laissez-les refroidir.

Faites cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel et ajoutez les amandes hors du feu. Mélangez bien pour que toutes les amandes soient enrobées de caramel, au besoin remettez la casserole sur feu doux pour que le caramel ne durcisse pas. Etalez les amandes caramélisées sur un tapis en silicone et laissez-les totalement refroidir.

Lorsque le caramel est bien dur, concassez les amandes à l'aide d'un marteau, mettez le tout dans un mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte semi liquide. Cette opération prend du temps, entre 5 et 10 minutes selon de mixeur que vous avez. Si vous utilisez un robot cuiseur type Cook'in n'allez pas au-delà de la vitesse 7 (sur 10) vous risqueriez de cuire le praliné.

Réservez le praliné.



Préparez enfin le moelleux.

Préchauffez votre four à 175°C.

Mélangez les œufs et le sucre, puis ajoutez la poudre d'amandes et la vanille. Mettez le beurre dans une casserole et faites le cuire doucement jusqu'à ce qu'il devienne châtain clair et qu'il ne « chante » plus. Ajoutez le beurre noisette dans la pâte et mélangez bien.

Posez 6 petits cercles beurrés et farinés sur un tapis en silicone. Versez de la pâte jusqu'au tiers des cercles. Coupez les poires en deux, enlevez le cœur et remplissez chaque moitié de praliné.



Ré-assemblez les poires et posez une poire dans chaque cercle. Ajoutez de la pâte tout autour des poires jusqu'à un centimètre du bord.



Enfournez 20 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche du moelleux. Laissez les gâteaux refroidir avant de retirer les cercles.