



## ENTRÊMETS POIRES ET RICOTTA

**A savoir :** je n'ai pas mis l'alcool de poires dans la poêlée de poires e, dans le sirop, je l'ai remplacé avec du rhum. Dans la crème à la ricotta j'ai mis 100gr de sucre au lieu de 150gr, pour éviter d'avoir un dessert trop sucré.



Ingrédients pour la génoise : 150gr d'oeufs entiers (3 oeufs de calibre moyen), 65gr de sucre, 90gr de poudre de noisettes, 30gr de farine à gâteaux, 50gr de beurre fondu tiède.

Montez les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange qui a triplé de volume (environ 15 minutes). Mélangez la farine et la poudre de noisettes, puis incorporez-les aux oeufs, en mélangeant délicatement avec une maryse, de bas en haut. Ajoutez ensuite le beurre, toujours délicatement. Versez la pâte dans 2 moules (ou 2 cercles) de 22 cm de diamètre et enfournez à 180°C pendant 10 à 12 minutes. Laissez refroidir.



Ingrédients pour le sirop de ponçage : 100gr d'eau, 70gr de sucre, 15gr d'alcool de poires.

Portez à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Laissez refroidir puis ajoutez l'alcool.

Ingrédients pour les poires : 175gr de poires Williams, 50gr de sucre, 10gr d'alcool de poires, 3gr de Maïzena, le jus d'un demi citron.

Épluchez les poires et coupez-les en dés, puis transférez-les dans une poêle anti-adhésive avec le sucre et le jus de citron. Cuisez à feu moyen jusqu'à ce que les poires perdent leur jus : ajoutez la Maïzena, mélangez et continuez la cuisson pendant 2 minutes. Ajoutez l'alcool et laissez refroidir.

Ingrédients pour la crème ricotta : 400gr de ricotta, 150gr de chantilly, 150gr de sucre, 1 gousse de vanille.

Mélangez la ricotta, le sucre et les graines de vanille avec un batteur électrique jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène. Incorporez ensuite la chantilly, en mélangeant avec une maryse, puis ajoutez les poires.

**Montage** : posez un cercle en inox de 22 cm de diamètre et assez haut sur une assiette. Posez au fond un disque de génoise et imbibe-le de sirop. Versez la crème ricotta-poire et lissez la surface. Terminez avec le deuxième disque de génoise imbibé. Réservez au congélateur pendant 2 heures, puis ôtez le cercle et laissez décongeler au réfrigérateur. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.