Bavarois aux poires

Recette pour 6 personnes (Multipliez en fonction de la taille du moule*)

Pour le moule :
Un cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre ou moule à fond amovible

Pour le fond
1 paquet de cookies au chocolat
150 gr de beurre fondu

Pour la garniture :
1 boîte de poires au sirop
1 c à soupe de jus de citron
30 cl de crème liquide très froide
8 feuilles de gélatine (16g)
2 cuillères à soupe de sucre en poudre (plus si vous aimez plus sucré)
10 cl de sirop d'orgeat

Commencez par le fond : écrasez les biscuits au rouleau à pâtisserie et les mélanger au beurre fondu.
Tapissez le fond du moule avec la préparation, tasser et mettre au frigo

Garniture : Trempez 6 feuilles de gélatine dans de l'eau froide
Pendant ce temps, mixez les poires avec le citron.
Fondre la gélatine ramollie dans 5 cl d'eau et y ajouter les poires.
Lorsque la préparation est sur le point d'être gélifiée, ajoutez-y la crème battue en chantilly.
Versez cette mousse dans le cercle et laisser prendre au frigo pendant 5 h

Décoration : préparez l'effet miroir en utilisant les deux dernières feuilles de gélatine trempées et fondues avec le sirop d'orgeat et cl 5cl d'eau. Laisser refroidir sans attendre que le miroir soit pris et verser sur la mousse aux poires. Laisser à nouveau au frais pendant 1 heure

Vous pouvez y déposer des petits cœurs de Belin autour après ou de fines tranches de poires déposées en formant une fleur sur un côté du gâteau (dans ce cas avant de verser le gélifiant pour qu'elles soient emprisonnées)

Entourez le gâteau d'un joli ruban, dont vous vous êtes assurée qu'il ne déteint pas

* Pour faire ce grand gâteau de 60 cm par 40 environ, mon mari m'a fabriqué un moule à partir d'une plinthe qu'on appelle « plinthe choc » vendu en magasin de bricolage. Sur une longueur de 2 m, il a fait une entaille à la scie (boite à onglet) à 60 cm, de manière à laisser ne articulation du moule, puis une autre 40 cm plus loin et ainsi de suite. Ce qui fait que je peux le ranger à plat. Quand je m'en sers, je le ferme bord à bord avec du sparadrap étanche et j'utilise l'étagère vitrée du frigo comme fond, ainsi je n'ai pas à déplacer ce grand gâteau, il suffit d'enlever le sparadrap pour le présenter