

## Alexis Monème

# Moelleux chocolat et Poire à Botzi AOC et sa Crème glacée Moutarde de Bénichon et CalvaBry

### Pour 10 Moelleux dans un moule silicone standard

125 gr. de beurre de choix

125 gr. de chocolat de votre confiseur artisanal

100 gr. de sucre cristal

50 gr. de farine fleur

3 oeufs entiers fraîchement pondus

1 cs. de "caramel" de Poire à Botzi AOC

3 Poires à Botzi AOC

### Crème glacée Moutarde de Bénichon et CalvaBry

Le nombre de pièces peut varier selon la grandeur des récipients choisis pour dresser votre dessert.

6 dl. de crème entière 35% MG

2 jaunes d'oeufs

25 gr. de sucre glace

2 blancs d'oeufs

75 gr. de sucre glace

2 à 3 cs. Moutarde de Bénichon

3 cs. de CalvaBry ( ou autre alcool de votre région )

### Moelleux chocolat et Poire à Botzi AOC

Fondre le chocolat au bain marie.

Y ajouter le beurre coupé en petits morceaux et laisser fondre en brassant constamment, sans qu'il se liquéfie.

Réserver hors du chaud.

Mélanger sucre et farine dans un saladier.

Ajouter les oeufs en une fois et bien mélanger.

Verser par dessus le chocolat et beurre fondus. Mélanger pour rendre bien homogène.

Incorporer le "caramel" de Poires à Botzi AOC (obtenu par la réduction totale du jus de cuisson des Poires à Botzi AOC.)

Verser au 3/4 de la hauteur des moules silicone.

Ajouter les Poires à Botzi AOC coupées en tout petits cubes.

Enfourner à 180 °C durant 8 minutes maximum et PRECISES. Peut également se congeler CRU puis se cuire sans dégeler. Il faudra compter 3 minutes de plus pour la cuisson.

Bon appétit !

### Crème glacée Moutarde de Bénichon et CalvaBry

Fouetter la crème pour l'épaissir, SVP pas trop ferme !

Réserver au réfrigérateur.

Monter sucre glace et blancs d'oeuf en meringuage à froid.

Pendant cela mousser jaunes d'oeufs et sucre glace au Bain-Marie.

Verser le mélange jaunes d'oeufs et sucre sur la crème montée.

Mélanger en soulevant à la spatule.

Ajouter la Moutarde de Bénichon, le CalvaBry et le meringuage puis incorporer en soulevant également à la spatule.

Mouler dans les récipients de votre choix.

Disposer au congélateur durant 2 heures minimum.

La même recette faite pour les enfants, l'alcool sera remplacé par :

- Du pralin ou

- Des noisettes grillées concassées ou
- Des mini Smarties ou
- Des copeaux de chocolat. ETC.

Bonne dégustation !

Chef de cuisine

125  
ANS  
RFA