

## MOKA



Recette de Michel 16/03/2013

Pour deux gâteaux

Se compose d'une génoise et d'une crème au beurre

### - GENOISE :

- . 7 œufs entiers (à température ambiante)
- . 210 gr de sucre
- . 210 gr de farine tamisée + une poignée d'amandes pilées

### CREME au BEURRE

- . 50 gr d'eau
- . 100 gr de sucre
- .. 220 gr de beurre doux et mou
- . 2 œufs entiers
- . Parfum : café- Rhum ou ...

### SIROP

Quantité valable pour plusieurs gâteaux :

- . 250 gr d'eau
  - . 100 gr de sucre
- A faire bouillir et refroidir- puis aromatisé au choix

### Pour la génoise :

Monter en ruban les œufs entiers avec le sucre

Ajouter la farine tamisée

Beurrer les moules, éventuellement garnis de papier sulfurisé

Cuire env. 25/30 min. Four à 180°

### Pour la Crème au Beurre

- . Dans une petite casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre pour obtenir une consistance sirupeuse

- . Couper le beurre rendu mou en morceaux
- . Fouetter énergiquement les 2 œufs entiers à verser dans le sirop en continuant toujours à fouetter
- . Lorsque le mélange sera refroidi, ajouter petit à petit le beurre

Couper les génoises refroidies en deux à l'aide d'un couteau- scie  
 Les Imbiber de sirop parfumé  
 Sur une moitié étaler de la crème au beurre  
 Déposer la seconde moitié- Imbiber à nouveau  
 Terminer en garnissant le pourtour et le dessus avec la crème  
 Ajouter les amandes pilées sur le pourtour – puis avec la poche à douille dessiner des motifs (voir photo)

## ENTREMET POIRE-CARAMEL



Recette

Michel 16/03/2013

Pour 8/10 personnes

- . 100 gr de sucre) pour le caramel
- . 50 gr d'eau )
- . 1 kg de poires fermes
- . 4 feuilles de gélatine –trempées dans l'eau froide
- . 100 gr de crème entière
- . 600 gr de lait
- . 3 jaunes d'œuf
- . 120 gr de sucre
- . 35 gr de farine tamisée
- . 35 gr de Maïzena
- . 2 boîtes de 250 gr de Mascarpone

Préparer le Caramel en versant le sucre et l'eau dans une poêle assez grande  
Couper en morceaux les poires épluchées - - les ajouter dans le caramel  
Remettre sur le feu en remuant et ce jusqu'à ce que le jus soit bien évaporé  
Ajouter la crème, les feuilles de gélatine essorées- Laisser refroidir.

Pour la Crème Pâtissière :

Chauffer le lait

Bien mélanger le sucre et les jaunes d'œuf – Ajouter farine et Maïzena

Verser progressivement du lait chaud et porter à ébullition 1 à 2 min.

Laisser refroidir

Ajouter les boîtes de Mascarpone – en mélangeant bien

## GENOISE



Sur une moitié de Génoise parfumée (voir recette Moka)

déposer les poires caramélisées

Dans lesquelles vous aurez ajouté de la crème pâtissière

Recouvrir avec la seconde moitié de génoise

A l'aide d'une poche avec douille ronde répartir en spirale

la crème pâtissière restante sur le gâteau et sur les parois

Quelques écorces d'orange confite seront les bienvenues