



Torta ricotta e pere

Facile-Pour 8-10 pers.-Prép : 1 h- Cuisson : 30 min- Repos : 4 h min.

Biscuits noisette

120 g de noisettes
120 g de blancs d'œufs (env.4)
120 g de sucre
Graine de vanille

Pour les poires

4 Poires
350 g de sucre
50 g de jus de citron
20 g de d'alcool de poire (pas mis, je n'en avais pas)
20 g de fécule
10 g d'huile d'olive extra-vierge
Gousse de vanille

Pour le sirop de poire

Eau
100 g de sucre
65 g d'alcool de poire (pas mis, je n'en avais pas)
12 g de rhum 70%
1 gousse de vanille

Pour la crème de ricotta

450 g de ricotta
250 g de crème liquide entière
125 g de sucre
2 feuilles de gélatine (4 g)
1 cuil. à café d'extrait de vanille

Décor

1 Petite poire
20 g de sucre
20 g de sucre à glacer pour décorer

1) Biscuit à la noisette

Dans le bol de votre robot, montez les blancs en neige en ajoutant petit à petit le sucre.

Ajoutez les grains de vanille.

Incorporez la poudre de noisette en plusieurs fois, délicatement à l'aide d'une spatule.

Graisser un cercle de 22 cm et le poser sur une plaque chemisée.

Déposer la moitié de la pâte dans le cercle.

Enfourner pendant environ 15 min à 180 °C.

À la sortie du four, déposer le gâteau sur une grille et enlever délicatement le cercle.

Recommencer la même chose avec la deuxième moitié de pâte.

Les laisser refroidir.

2) Préparation des Poires

Lavez et épluchez les poires, coupez-les en cubes. Réservez les épluchures.

Dans un bol, mélangez le sucre et la fécule.

Versez le mélange de poudres sur vos poires, ajoutez le jus de citron. Mélangez bien.

Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive, une fois chaude, verser les cubes de poires.

Cuire quelques minutes avec un peu d'eau vanillée. Vos cubes de poires doivent être croustillants.

Réservez les dés de poires dans un bol et récupérez le jus que vous réservez également.

3) Poires pochées

Dans une casserole, mettre de l'eau, la vanille et le sucre ainsi que la vanille et les épluchures de poires. Ajoutez l'alcool de poire et le rhum.

Portez à ébullition.

Épluchez la poire et laissez la cuire à feu moyen pendant environ 15 min. Elle doit être tendre, mais ne pas se défaire.

Laissez-la refroidir dans le sirop.

Réservez.

4) Préparation de la crème ricotta

La veille, faire égoutter votre ricotta si besoin.

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 15 min.

Tamisez votre ricotta et ajoutez les graines de vanille et 80 g de sucre. Mélangez au fouet.

Faire chauffer 50 g de crème. Ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger. Et incorporez-là à la ricotta. Bien, mélangez.

Dans le bol de votre robot, mettre la crème liquide fraîche et les 12 g de sucre restants.

Fouettez votre crème en chantilly, jusqu'à ce qu'elle soit bien montée.

Ajoutez ensuite votre ricotta en mélangeant à la spatule de haut en bas pour ne pas casser la chantilly.

Niveau texture, vous devez obtenir une crème lisse et veloutée. Transvasez-le tout dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

5) Dressage

Munissez-vous de votre moule de 22 cm ou votre cercle de 22 cm sur votre plat de service.

Déposez dans le fond votre moule ou cercle un disque de biscuit noisette.

Mouillez légèrement avec le sirop de poire.

Pochez une couche de crème en insistant sur les bords. Déposez les poires cuites.

Refaire une couche de crème à la ricotta, lisser à la spatule. Puis venir couvrir le deuxième disque de biscuit noisette. Filmez votre moule et réservez au congélateur au moins 2 h.

6) Décoration

Au moment de servir, saupoudrez le dessus de sucre glace, coupez la base de la poire pochée et venir la déposez sur votre gâteau.