



1. **CRUMBLE CACAHUÈTE**

100 g de beurre pommade
100 g de farine
100 g de cassonade
100 g de cacahuètes grillées hâchées

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Emiettée sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole.

2. **CRÉMEUX CARAMEL**

100 g de Crèmeux au chocolat blanc ancel
500 g de crème liquide à 35%MG
25 g de Pâte de Caramel Aromatique Sébalcé

Dans une casserole, porter la crème et la pâte de caramel à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de pâte de caramel puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

3. **GANACHE CHOCOLAT VANILLÉE**

150 g de couverture noire à 70% de cacao
300 g de crème à 35%MG
20 g de d'Extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé

Porter la crème à ébullition et l'extrait de vanille puis verser sur le chocolat. Homogénéiser, puis filmer au contact et réfrigérer.

4. **POIRE POCHÉE AU CARMEL**

4 poires Beurré Hardy
150 g de sucre
500 g d'eau
15 g de Pâte de Caramel Aromatique Sébalcé

Cuire un sirop avec les ingrédients puis pocher les poires en vérifiant la cuisson à cœur.

5. **MONTAGE ET FINITION**

En début de service, au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux caramel quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche. Réserver en poche au réfrigérateur. Au moment du service, dresser des pointes de crémeux caramel de différentes tailles sur l'assiette. Ajouter du crumble de façon harmonieuse. Déposer deux petites quenelles de ganache, parsemer de cacahuètes grillées. Intercaler des lamelles de poires pochées puis des décors en chocolat noir.