3ème prix
Catégorie
Loisirs
Dessert

# TRIO D'AUTOMNE

*Recette de Marie-Odile*

Temps de préparation : 2h30
Temps de cuisson : 20 minutes pour chaque génoise

## INGRÉDIENTS

- 350 g de farine
- 8 oeufs
- 3 c. à café de levure
- 100 g de chocolat à dessert
- 1/2 courge
- Arôme vanille
- 1 pot de crème de marron
- 3 feuilles de gélatine
- 5/6 poires moyennes
- 10 cl d'eau
- 5 marrons
- Pâte d'amande
- 170 g de beurre
- 250 g de sucre glace
- 200 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café de cannelle
- 1 L de crème entière

## PRÉPARATION

Préparation des génoises. Mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la levure et fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Séparer la pâte en 3.

Pour la 1ère génoise, faire fondre le chocolat puis l'incorporer dans la préparation et verser dans un moule. Faire cuire la courge et la mixer. L'incorporer à la 2ème génoise avec la cannelle. Aromatiser la 3ème génoise avec de la vanille et verser dans un moule. Chauffer les 3 génoises pendant 20 min.

Monter la crème entière en chantilly bien ferme. La mélanger avec la crème de marron. Sortir les génoises et les laisser refroidir.

Cuire les poires coupées en 2 avec un peu d'eau et de sucre pendant 25 min. Tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min. puis mélanger au sirop de poire. Mixer les poires, monter de la crème en chantilly, mélanger avec le sirop et les poires mixées.

Assembler le tout : d'abord la génoise au chocolat, une couche de mousse de marron, la génoise à la courge, le bavarois aux poires puis terminer par la génoise aromatisée à la vanille.

Mixer le beurre ramolli pendant 5 min. Ajouter le sucre glace tamisé, l'arôme vanille et battre le mélange. Mettre la crème dans une poche à douille et la répartir sur l'ensemble du gâteau. Réserver 30 min. au frigo.

Râper quelques marrons, couper 4 lamelles de poires et faire des feuilles en pâte d'amande vertes.

Étaler la crème sur le gâteau. Placer les poires, les feuilles puis parsemer l'ensemble du gâteau de copeaux de marron. Réserver au frais 1 h.