



Entremets vanille coeur coulant praliné

Ingredients

Biscuit noisettes

2 oeufs
 2 blancs d'oeufs
 80g de poudre de noisettes
 80g de sucre glace
 30g de farine
 20g de sucre

Croustillant praliné

40 + 60g de pâte praliné
 10g de chocolat blanc
 15g de gavottes

Mousse vanille

2 jaunes d'oeuf
 140g de lait
 150g de crème liquide entière
 2 feuilles de gélatine
 30g de sucre
 1 cuillère à café d'arôme vanille
 1 sachet de sucre vanillé

Glaçage miroir

75g d'eau
 225g de sucre
 5 feuilles de gélatine
 150g de chocolat blanc
 100g de lait concentré non sucré

Biscuit noisette

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre de noisettes 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte piécer à la taille du moule

Coeur coulant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de praliné

, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur les 6 inserts pralinés (sans les démouler) et remettre au congélateur pour 1h

Mousse à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait, le sucre vanillé et l'arôme vanille 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter l'insert praliné congelé puis compléter avec un peu de mousse et mettre au congélateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congelés et les disposer sur les cercles de biscuits.

ASTUCE

N'oubliez pas que le glaçage se congèle très bien ;
