

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
2feuilles de gélatine
30g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
1sachet de sucre vanillé
Glaçage miroir
75g d'eau
225g de sucre
5feuilles 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 noisettes6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four prchauff 180C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte picer la taille du moule

Coeur coulant praliné

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de pralin, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur les 6 inserts pralins (sans les dmouler) et remettre au conglateur pour 1h

Mousse à la vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, le sucre vanill et l'arme vanille6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre l'eau etle sucre chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentr30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter l'insert pralin congel puis complter avec un peu de mousse et mettre au conglateur une nuit.

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

ASTUCE

N'oubliez pas que le glaçage se congèle très bien