



Entremet noisettes et praliné

Ingredients

Biscuit noisettes

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

Crèmeux noisette

2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
100g de purée de noisettes
20g de sucre
1,5 feuilles de gélatine

Mousse pralinée

4 jaunes d'oeuf
300g de lait
40g de sucre
300g de crème liquide entière
100g de pâte praliné
4 feuilles de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

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

Biscuit noisettes

Préchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre de noisettes jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et découper la taille du cercle de 16cm

Crèmeux noisette

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporez la pure de noisettes.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Mousse pralinée

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu ainsi que le pralin

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 sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré.

Laisser refroidir à 32°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Dans le cercle de 20cm film et muni d'un rhodoïd verser la moitié de la mousse pralinée

Poser le crémeux noisette congelé

Ajouter le reste de la mousse

Placer le biscuit à la noisette

Laisser au congélateur pendant une nuit pour pouvoir glacer le lendemain
