



## Entremet vanille et praliné

### Ingredients

#### Biscuit joconde

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

#### Crèmeux praliné

2 jaunes d'oeuf  
 100g de lait entier  
 110g de crème liquide entière  
 20g de sucre  
 80g de pâte praliné  
 1.5feuille de gélatine

#### Mousse à la vanille

4 jaunes d'oeuf  
 50g de sucre  
 300g de lait entier  
 300g de crème liquide entière  
 1cuillère à café d'arôme vanille  
 4feuilles de gélatine

#### Glaçage miroir

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

### Biscuit joconde

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

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 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.

### Crèmeux praliné

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et la crème 6min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée, le praliné et mettre 20s/vitesse 3.

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



## Entremet vanille et praliné

### Mousse à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et 2 cc d'arôme de 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 la gélatine à tremper dans l'eau

Mettre l'eau, le sucre et le glucose à chauffer 5min/95°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

### Montage