

Entremet chocolat et caramel

Ingredients
Cookie
100g de beurre mou
140g de cassonade
1 oeuf
1sachet de sucre vanillé
130g de farine
30g de poudre d'amande
1/2cuillère à café de bicarbonate alimentaire
1/2cuillère à café de levure chimique
90g de pépites de chocolat
Crémeux chocolat noir
2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
50g de sucre
75g de chocolat noir
1feuille de gélatine
Mousse au caramel
200 + 40g de sucre
300g de lait
4 jaunes d'oeuf
300g de crème liquide entière
3feuilles de gélatine

Biscuit cookie

- Pour un biscuit cookie d'environ 22 - 24cm -

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le beurre mou, la cassonade, l'oeuf et le sucre vanill 40s/vitesse 3

Verser la farine, la poudre d'amande, le bicarbonate alimentaire et la levure chimique 20s/vitesse 4

Ajouter les ppites de chocolat 15s/vitesse 2 en sens inverse

Etaler en un cercle d'environ 22 cm

Enfourner 14 minutes

Laisser refroidir et emporte-picer la taille du moule

Crémeux chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la crme 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore, le chocolat noir et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans le moule insert et mettre au conglateur 3h

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Entremet chocolat et caramel

Mousse au caramel

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le lait et le garder au chaud

Dans une casserole mettre les 200g de sucre et le faire chauffer jusqu' ce qu'il se transforme en un caramel bien blond

Verser 1/4 du lait chaud (attention aux projections) bien mlanger et incorporer le reste du lait

Dans le bol du thermomix mettre le fouet, les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait au caramel 6 min/80C/vitesse 2

Ajouter la glatine essore 10s/vitesse 2.5

Laisser refroidir

Monter la crme en une chantilly souple (jusqu'au bec d'oiseau)

Et incorporer la en 3 fois la prparation prcdente

Montage

Verser 2/3 de la mousse dans le moule

Poser le crmeux au chocolat congel

Mettre le reste de la mousse

Et pour finir positionner le biscuit cookie

Laisser une nuit au conglateur avant de pouvoir dmouler

Pour la finition j'ai utilis un spray velours ivoire

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr