



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 |

Crèmeux 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 -

Préchauffer le four à 180°C

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

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

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

Etaler en un cercle d'environ 22 cm

Enfourner 14 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécer à la taille du moule

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée, le chocolat noir et mettre 20s/vitesse 3.

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



Entremet chocolat et caramel

Mousse au caramel

Mettre la gélatine à 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'à ce qu'il se transforme en un caramel bien blond

Verser 1/4 du lait chaud (attention aux projections) bien mélanger 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/80°C/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 10s/vitesse 2.5

Laisser refroidir

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

Et incorporer la en 3 fois à la préparation précédente

Montage

Verser 2/3 de la mousse dans le moule

Poser le crémeux au chocolat congelé

Mettre le reste de la mousse

Et pour finir positionner le biscuit cookie

Laisser une nuit au congélateur avant de pouvoir démouler

Pour la finition j'ai utilisé un spray velours ivoire