



## oyal au nutella

### Ingredients

#### Biscuit cacao

2 oeufs  
40g de lait  
100g de sucre  
5g de levure chimique  
85g de farine  
15g de cacao non sucré  
100g de beurre

#### Croustillant nutella

25g de crêpes dentelles  
25g de chocolat blanc  
65g de nutella

#### Mousse nutella

3 jaunes d'oeuf  
15g de sucre  
160g de nutella  
240g de lait  
250g de crème liquide entière  
5g de gélatine

#### Glaçage miroir

75g d'eau  
225g de sucre  
150g de chocolat au lait  
100g de crème liquide entière  
9g de gélatine

#### Chantilly nutella

140g de crème liquide entière  
60g de mascarpone  
70g de nutella

### Biscuit cacao

- Pour un moule de 18cm -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, le cacao et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et découper un disque de 16cm

### Croustillant nutella

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le nutella, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit cacao et mettre au congélateur pour 1h

---

### Mousse nutella

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 nutella

Laisser refroidir.

Monter la crème liquide jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .(une chantilly souple)

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser toute la mousse dans le moule de votre choix de 18 cm

Déposer le biscuit cacao en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

---

### 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 la crème

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

---

### Chantilly nutella

Fouetter ensemble la crème liquide, la mascarpone et le nutella jusqu'à obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et décorer, comme il vous plaît le dessus de l'entremet

---