

Entremet choco-noisette et caramel beurre salé



Pour 12 personnes – diam. 24cm

Pour le disque de caramel beurre salé :

- 90 g de sucre en poudre
- 45 g de glucose
- 135 g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille en poudre
- 3,5 g de fleur de sel
- 45 g de beurre demi-sel

A faire à J-2

Dans une casserole, verser le glucose et le faire légèrement chauffer pour qu'il fonde puis ajouter le sucre en poudre et mélanger les deux afin que la préparation devienne homogène. Faire cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel brun (environ 185°C).

Déglacer avec la crème liquide, la vanille (ouverte et grattée auparavant) et le sel. Mélanger avec une spatule et cuire le tout à 122°.

Ajouter le beurre, mélanger et laisser refroidir.

Verser le caramel dans un cercle de 22 cm de diamètre chemisé et réserver au congélateur jusqu'à utilisation.

Pour la dacquoise aux noisettes :

- 4 blancs d'œufs
- 50 gr de farine
- 115 gr de poudre de noisettes
- 115 gr de sucre glace
- 85 gr de sucre en poudre

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger le sucre glace, la farine et la poudre de noisettes.

Monter les blancs en neige et verser le sucre en poudre en 3 fois pour les rendre bien fermes.

A l'aide d'une maryse, incorporer délicatement les poudres aux blancs en neige.

Verser la préparation dans un cercle pâtissier de 23 cm préalablement tapissé de papier alu.

Faire cuire au four pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir à température ambiante.

Démouler et réserver ensuite à température ambiante jusqu'à utilisation.

Pour le croustillant noisettes, grué de cacao et chocolat :

- 130 g de chocolat noir
- 85 g de pralin haché
- 1,5 CS de grué de cacao
- 35 g de crêpes dentelle

Au bain-marie, faire fondre le chocolat puis ajouter le pralin haché, les crêpes réduites en poudre et le grué de cacao. Étaler uniformément, sur une feuille sulfurisée et dans un cercle de 22 cm de diamètre.

Laisser reposer au congélateur pendant 20 minutes. Réserver au frais jusqu'au moment du dressage.

Pour le crémeux noisette :

- 110 g de jaune d'œuf
- 35 g de sucre
- 55 g de noisettes entières décortiquées
- 180 g de crème liquide à 30% de MG
- 2 g de gélatine

Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Porter la crème à ébullition.

Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre de noisettes et ajouter la crème en fouettant.

Remettre dans une casserole et cuire le tout à 85°C. Ajouter la gélatine, fouetter le mélange et laisser tiédir.

Placer le croustillant sur la dacquoise, ajuster le cercle à pâtissier autour du croustillant (22 cm de diamètre).

Couler le crémeux et bloquer au froid.

Pour la mousse chocolat noir :

- 750 g de crème liquide
- 285 g de chocolat noir
- 9 g de gélatine
- 5 cs de lait

Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Mettre la crème dans un saladier et réserver au congélateur pendant une dizaine de minutes.

Au bain-marie, faire fondre le chocolat noir puis réserver afin qu'il tiédisse.

Faire chauffer le lait, ajouter la gélatine essorée et mélanger jusqu'à complète absorption hors du feu puis faites cuire 1 minute supplémentaire et réserver.

Monter la crème en chantilly, et l'incorporer délicatement au chocolat tiédi et ensuite ajouter le lait gélifié et mélanger de nouveau délicatement.

Régler le diamètre du cercle à pâtisser à 24 cm et couler la mousse.

Bloquer au congélateur.

Glaçage chocolat blanc (à faire la veille) :

- 290 g de chocolat blanc
- 6,5 g de gélatine
- 190 g de crème liquide
- 45 ml d'eau
- 33 g de glucose
- 28 g d'huile de pépin de raisin

Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Porter à ébullition la crème, l'eau et le glucose.

Hors du feu, verser lentement un tiers de la préparation à base de crème sur le chocolat fondu, et mélanger à la maryse. Répéter l'opération avec le deuxième tiers, puis le troisième.

Ajouter la gélatine puis l'huile et mélanger à nouveau pour obtenir une préparation lisse et brillante.

S'il reste des « grumeaux », mixer avec un mixeur plongeant, cela permettra de lisser la préparation.

Le conserver au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Au moment de l'utilisation, chauffer le glaçage au micro-ondes. Pour utiliser au mieux ce glaçage il doit être à une température entre 37 et 40°.

Sortir l'entremet au dernier moment, le décercler et couler le glaçage en une seule fois. Lisser les bords bas si besoin et rapidement avant que le glaçage ne fige.

Réserver au frais pendant au moins 4 heures au réfrigérateur puis 1 heure à température ambiante avant la dégustation.