



ENTREMETS CROUSTILLANT À LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT CANNELLE, MOUSSE CHOCOLAT NOIR

A savoir : j'ai utilisé un cadre de en inox de 23.6cm x 16.2cm. Vous pouvez le préparer à l'avance car se conserve très bien au congélateur. Pour le croustillant praliné je n'ai pas utilisé des gavottes mais des spéculoos réduits en poudre.

Ne prenez pas un chocolat noir trop fort en cacao pour ne pas dénaturer le goût de la mousse au chocolat au lait. Vous pouvez remplacer la cannelle par du gingembre en poudre.



La dacquoise

Ingrédients : 2 blancs d'œufs, 50gr de poudre de noisettes, 50gr de sucre glace, 15gr de sucre semoule, 1 pincée de sel, sucre glace pour saupoudrer, 1 petite poignée de noisettes concassées ou praliné (facultatif).

Montez les blancs en neige avec la pincée de sel. Lorsque le mélange mousse, ajoutez le sucre semoule. Continuez à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Ajoutez ensuite délicatement les poudres et mélangez en soulevant la masse jusqu'à ce que les poudres soient complètement incorporées.



Versez la pâte dans le cadre inox, posé sur une feuille de papier sulfurisé, étalez à l'aide d'une spatule et parsemez de noisettes concassées.

Saupoudrez de sucre glace et enfournez pendant 18-20 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Surveillez la cuisson, une croûte légèrement dorée se forme et le biscuit doit rester moelleux. Laissez refroidir avant de préparer le croustillant.

Le croustillant praliné

Ingrédients : 200gr de chocolat Pralinoise, 100gr de spéculoos réduits en poudre.

Faites fondre au bain marie (ou au micro-ondes) la Pralinoise, hors du feu ajoutez les biscuits et mélangez. Versez ce mélange sur la dacquoise refroidie et étalez délicatement le croustillant à l'aide d'une spatule (ou dos d'une cuillère à soupe) en allant jusque dans les coins. Faites durcir au réfrigérateur 30 minutes environ (ou au congélateur pendant 10 minutes).

La mousse chocolat au lait-cannelle

Ingrédients : 85gr de chocolat au lait à pâtisserie, 50ml de lait, 1gr de gélatine en feuille (= 1/2 feuille), 100ml de crème fleurette entière, 2,5 c. à café rases de cannelle en poudre (à ajuster selon ses goûts).

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes. Faites fondre au bain marie (ou au micro-ondes) le chocolat au lait. Portez le lait à ébullition et, hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Mélangez bien et versez sur le chocolat fondu en mélangeant vivement à l'aide d'une maryse. Incorporez la cannelle en la versant en pluie (pour éviter les grumeaux). Laissez tiédir le mélange puis ajoutez la crème montée en chantilly délicatement à l'aide de la maryse. Versez la mousse sur le croustillant praliné et faites prendre au réfrigérateur (1 heure minimum) ou au congélateur (30 minutes).

La mousse chocolat noir

Ingrédients : 130gr de chocolat noir, 100ml de lait, 2gr de gélatine en feuille, 190ml de crème fleurette entière.

Réalisez la mousse au chocolat noir en procédant de la même façon que pour la mousse au chocolat au lait, puis versez-la sur la mousse au chocolat au lait et lissez le dessus à la spatule. Réservez au réfrigérateur (1 heure minimum) ou au congélateur (30 minutes). Sortez l'entremets du réfrigérateur 15-20 minutes avant la dégustation et saupoudrez de cacao amer juste avant de servir.