



Entremet noisettes et praliné

Ingredients

Biscuit noisette

2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de poudre de noisettes
30g de farine
80g de sucre glace
20g de sucre

Crèmeux noisette

2 jaunes d'oeuf
100g de crème liquide entière
110g de lait entier
100g purée de noisettes
20g de sucre
1.5feuille de gélatine

Mousse pralinée

4jaunes d'oeuf
40g de sucre
300g de lait entier
300g de crème liquide entière
100g de pâte praliné
4feuilles de gélatine

Glaçage miroir

75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat au lait
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine

Biscuit noisette

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre de noisettes 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Crèmeux noisette

-Pour un cercle de 16cm-

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et la crème 6min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée, la purée de noisettes et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Mousse pralinée

-Pour un cercle de 20cm-

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et la pâte pralinée 6min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

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

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/95°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Dans le cercle de 20cm filmé et muni d'un rhodoïd verser la moitié de la mousse pralinée

Poser le crémeux noisette congelé

Ajouter le reste de la mousse

Placer le biscuit à la noisette

Laisser au congélateur pendant une nuit pour pouvoir glacer le lendemain
