



Entremets vanille coeur coulant praliné

Ingredients

Biscuit noisettes

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

Croustillant praliné

40 + 60g de pâte praliné
10g de chocolat blanc
15g de gavottes

Mousse vanille

2 jaunes d'oeuf
140g de lait
150g de crème liquide entière
2 feuilles de gélatine
30g de sucre
1 cuillère à café d'arôme vanille
1 sachet de sucre vanillé

Glaçage miroir

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

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 6 min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé 180°C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporter piquer la taille du moule

Coeur coulant praliné

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de pralin, puis les gavottes miettes et mélanger

Étaler la préparation sur les 6 inserts pralins (sans les démouler) et remettre au congélateur pour 1h

Mousse à la vanille

Mettre la gélatine tremper dans l'eau.

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, le sucre vanillé et l'arôme vanille 6 min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20 s/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 l'eau et le sucre chauffer 5 min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40 s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20 s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré 30 s/vitesse 3

Laisser refroidir 34°C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter l'insert pralin congelé puis compléter avec un peu de mousse et mettre au congélateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congelés et les disposer sur les cercles de biscuits.

ASTUCE

N'oubliez pas que le glaçage se congèle très bien
