



Entremet cacahuète et chocolat

Ingredients

Biscuit cacahuète

100g de chocolat noir
2 oeufs
50g de cassonade
70g de mascarpone
50g de beurre de cacahuète
15g d'huile
60g de farine
1 pincée de sel
2 pincées de bicarbonate

Crèmeux chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
80g de chocolat noir
20g de sucre
100g de lait
110g de crème liquide entière
1,5 feuille de gélatine

Mousse cacahuète

4 jaunes d'oeuf
15g de sucre
120g de beurre de cacahuète
300g de lait
300g de crème liquide entière
3 feuilles de gélatine
du spray doré

Biscuit cacahuète

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre le chocolat au micro onde et mettre de côté

Fouetter ensemble les oeufs et la cassonade

Puis incorporer la mascarpone

Ajouter l'huile et le beurre de cacahuète puis mélanger

Verser la farine, le sel, le bicarbonate et mélanger à nouveau

Et finissez en ajoutant le chocolat fondu

Verser la préparation sur une plaque à génoise

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et emporte-piècer avec un cercle de 4cm de diamètre

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-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.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Verser sur une épaisseur de 1,5 cm

Mettre au congélateur 2h

Puis emporte-piécer avec un cercle de 4cm de diamètre

Mousse cacahuète

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 beurre de cacahuète

Laisser refroidir.

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

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

Montage

- Pour 8 entremets individuels -

Dans les cavités verser 1/3 de mousse

Puis poser le crémeux chocolat noir congelé

Remettre un peu de mousse et finir avec le biscuit cacahuète

Mettre au congélateur une nuit

Le lendemain appliquer le spray sur l'entremet congelé

ASTUCE

Et pour toutes les chutes de gâteaux pensez aux magnums cake ici
