

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn - Temps de repos : 3 h - Difficulté : Moyen



Entremet noisette et chocolat

> Préparation

- Dans un saladier, monter les blancs en neige avec le sucre en poudre. Incorporer la poudre de noisette et le sucre glace délicatement avec une spatule en bois. Quand le mélange est homogène, verser la pâte dacquoise dans un cercle à tarte posé sur une plaque à four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Cuire à four préchauffé à 180°C pendant environ 20 mn. Sortir du four, laisser refroidir et décercler.
- A l'aide d'un cercle de 10 cm de diamètre, découper 4 ronds. Réserver.
- Dans une casserole, faire bouillir la crème et le lait.
- Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre puis verser cette préparation dans la casserole et cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe sans bouillir.
- Couper le chocolat en petits morceaux et l'incorporer à la crème, mélanger jusqu'à ce qu'il fonde. La crème doit être bien lisse. Laisser refroidir.
- Dans chaque cercle, placer un fond de dacquoise, une couche de crème, un autre fond de dacquoise et enfin le reste de crème.
- Mettre au frais minimum 3 heures.
- Préparer la chantilly au chocolat au lait : dans une casserole, faire bouillir la crème puis la verser sur le chocolat au lait coupé en petits morceaux, faire fondre puis verser dans un saladier et mettre au congélateur pendant environ 1 heure. Fouetter la crème en chantilly et la mettre dans une poche à douille.
- Décercler la préparation, et décorer à l'aide de la poche à douille pour former des rosaces sur le dessus du gâteau.
- Réserver au réfrigérateur. Sortir 20 minutes avant de servir.
- Décorer avec des copeaux de chocolat.

Ingrédients

Pour la dacquoise aux noisettes

- 4 blancs d'œufs
- 30 g de sucre en poudre
- 80 g de sucre glace
- 100 g de noisettes en poudre

Pour le crémeux au chocolat

- 10 cl de crème fraîche liquide
- 15 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat noir

Pour la chantilly

- 15 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de chocolat au lait