



Le Miam d'Emilie




Desserts & gourmandises > Entremet noisetier pralinoise



Pour 1 gros entremet ou 6 petits individuels

Entremet noisetier pralinoise

Temps de préparation : 210minutes.
Temps de cuisson : 15minutes.

Mode de cuisson : 

- Pour la base noisetier :
20g farine
60g sucre glace
80g poudre noisettes
4 blancs d'œufs
- Pour le croustillant à la crêpe dentelle :
80g de crêpes dentelles
125g chocolat pralinoise
- Pour la mousse pralinée :
150g chocolat pralinoise
4 œufs

Une de mes premières recettes avec de la pralinoise, trouvée par hasard dans une revue de quelques recettes de cuisine, testée à l'improvise, et conservée depuis méticuleusement par crainte de la perdre tellement j'affectionne cette recette !!! Je ne suis habituellement pas fan des entremets, trop lourds à mon goût par cette succession de couches

***censées légères... Oui mais avec cette recette j'ai enfin compris : j'aime les entremets avec différentes sensations : du fondant, du croustillant et de la matière! Ce qui est très chouette aussi c'est que cette recette peut se faire aussi bien en gros gâteau à partager, qu'en version individuelle avec des ramequins comme contenant.
Une pure gourmandise!***

Préparation du noisetier

Préchauffe ton four à 180°

Dans un saladier, tamise la farine, le sucre glace et la poudre de noisettes.

Battre les 4 blancs en neige avec le sucre, puis les ajouter au premier mélange à base de farine.

Beurre et farine un moule à manquer (20 cm) et y verser la préparation.

Faire cuire 15 minutes

Une fois refroidi, démouler et l'entourer d'un cercle à pâtisserie.

Si tu choisis de faire cette recette en version individuelle, il te faut utiliser des ramequins et découper dans le gros biscuit qui sort du four (par ex à l'aide d'un verre), des petites portions de taille légèrement inférieure à celle de ton ramequin pour que ces petits disques rentrent facilement et soient la base de l'entremet.

Préparation du croustillant

Faire fondre la pralinoise au bain-marie.

Emiette les crêpes dentelles avec tes doigts

Répartir la pralinoise fondue sur les crêpes dentelles et mélanger à la cuillère en bois.

Etale ce mélange croustillant sur le biscuit noisetier (encerclé ou dans chaque ramequin).

Bien tasser à l'aide du dos d'une cuillère.

Préparation de la mousse pralinée

Faire fondre la pralinoise au bain-marie.

Dans un saladier, mélange la pralinoise fondue avec les jaunes d'oeuf.

Battre au robot ou au batteur les blancs en neige, jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Ajoute les alors à la préparation à base de chocolat.

Termine en versant cette dernière couche à base de mousse saveur pralinoise sur le gâteau.

Mettre minimum 3 heures au réfrigérateur, voire toute une nuit c'est vraiment l'idéal !

Si tu manques de temps ou pour être certain(e) que ton gâteau aura ne tenue parfaite, il peut être intéressant d'ajouter 2g de gélatine dans la réalisation de cette mousse.

Tu peux utiliser d'autres sortes de chocolat (pralinée par exemple) pour la réalisation de cette recette ou ajouter des fruits en décoration pour une note fruitée.