

Entremet de Pâques au chocolat, caramel et cacahuètes *par Cecilecooks*



Repos : 1h (refroidir brownie), 30min congélateur (brownie+croustillant), 2h réfrigérateur (refroidir caramel), 30min congélateur (brownie+croustillant+caramel), 6h minimum congélateur (entremet), 5h réfrigérateur (décongeler l'entremet)

Cuisson : 15min (brownie), 10 min (caramel), 10 min (mousse)

Quantité : un entremet de 22 cm de diamètre soit environ 8 à 10 personnes

Rétro-planning :

On peut tout faire la veille ou sur plusieurs jours.

- le brownie (J-1 ou bien avant)
- le croustillant (J-1 ou bien avant, mais après le biscuit)
- le caramel (J-1 ou bien avant, mais après le biscuit)
- la mousse allégée Caramélia (J-1 ou bien avant, mais après le brownie, le croustillant et le caramel) et derrière immédiatement le montage,
- le décor et la décongélation (le jour J et 5 heures avant la dégustation)

Ingrédients :

Pour le brownie

50 g de cacahuètes entières
15 g de poudre de noisettes
40 g de sucre
½ cuillerée à café de levure chimique
15 g de farine
1 petit œuf
40 g de beurre
50 g de chocolat noir

Pour le croustillant

80 gr de purée de cacahuètes (avec morceaux)
25 gr de sirop d'érable
30 gr de chocolat noir
50 gr de crêpes dentelles
+/- 3 c. à s. de praliné ou Nutella (bombée)

Pour le caramel mou

80 gr de sucre semoule
115 gr de beurre
80 gr de crème fleurette à minimum 30% de MG

Pour la mousse allégée Caramélia

205 gr de lait entier
380 gr de crème fleurette 30 % de MG minimum

270 gr de chocolat de couverture Caramélia 36%
4,5 gr de gélatine (soit 2 feuilles + un quart)

Pour la finition

œufs de Pâques, cacao amer, grué de cacao, billes de chocolat, cacahuètes entières, brisures de sablés, caramel, feuille d'or etc.

Procédé :

Pour le brownie

- 1 - Préchauffer le four à 180°C.
- 2 - Faire fondre le beurre dans une casserole. Quand le beurre est fondu et chaud, retirer la casserole du feu et ajouter immédiatement le chocolat. Ce dernier va fondre.
- 3 - Mélanger au fouet le sucre et les œufs. Ajouter le mélange de beurre et chocolat fondu. Enfin, ajouter la farine, la poudre d'amande et la levure chimique préalablement mélangées ensemble. Mélanger sans insister.
- 4 - Répartir la pâte dans un moule rond ou un cercle de diamètre 20cm beurré et fariné, puis ajouter les cacahuètes. Enfourner pour 15 minutes de cuisson. Réserver et laisser refroidir sur une grille.

Le caramel

- 5 - Dans une poêle un peu profonde, cuire à sec le sucre semoule : c'est-à-dire que l'on met le sucre sans rien d'autre à fondre dans le poêlon. Pour cela, mettre 1/3 du sucre dans la poêle et le faire fondre sur feu doux. Quand il est fondu, ajouter le deuxième tiers. Quand il est fondu ajouter le dernier tiers. Le caramel est prêt quand tout le sucre est fondu et que la couleur du caramel est ambrée.
- 6 - En parallèle, mettre la crème à chauffer dans une petite casserole.
- 7 - Quand le caramel est fondu, ajouter hors du feu le beurre préalablement coupé en morceaux. Bien mélanger au fouet en revenant sur feu doux. Quand le mélange est homogène, ajouter alors la crème chaude en 3 fois et mélanger au fouet pour continuer à décuire le caramel.
- 8 - Filmer la préparation au contact (c'est-à-dire que le film étirable touche le caramel pour que l'air ne puisse pas circuler entre les deux) et laisser cristalliser/refroidir au réfrigérateur.

Le croustillant (et le début du montage)

9 - Lorsque le brownie aux cacahuètes est froid, faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter la pâte de cacahuète. Mélanger. Ajouter ensuite la feuillantine préalablement émietée et mélanger à nouveau.

Attention : si le disque du brownie sera également celui de l'entremet, alors découper le brownie en un disque d'un diamètre inférieur de 1,5 à 2 cm à celui de votre cercle

10 - Si le mélange a du mal à coller/s'amalgamer, ajouter au fur et à mesure un peu de praliné ou de Nutella jusqu'à ce que le croustillant ne forme d'une seule pâte.

11 - Avec une palette ou le dos d'une cuillère à soupe, étaler alors immédiatement ce croustillant sur le biscuit. Répartir uniformément sur toute la surface. Réserver en plaçant ce petit montage au congélateur.

Attention : si vous utilisez ce montage dans les heures à venir, pas besoin de le filmer. En revanche si vous l'utilisez ultérieurement, le filmer avec du film étirable quand le montage est dur (histoire qu'il ne colle pas au film étirable).

12 - Quand le montage précédent est bien froid et solide (compter 15 minutes environ), étaler uniformément le caramel mou sur la couche de croustillant. Utiliser pour cela une poche à douille ou une palette ou à défaut le dos de cuillère à soupe. Placer quelques cacahuètes entières dans le caramel en les enfonçant légèrement. Réserver en plaçant ce petit montage au congélateur.

Attention : si vous utilisez ce montage dans les heures à venir, pas besoin de le filmer. En revanche si vous l'utilisez ultérieurement, le filmer avec du film étirable quand le crémeux est dur (histoire qu'il ne colle pas au film étirable).

La mousse allégée Caramélia (et la fin du montage)

Attention : avant de commencer cette dernière partie, il faut s'assurer que le montage précédent (biscuit+croustillant) est bien froid, pris et solide.

13 - Préparer le cercle à pâtisserie : pour cela poser le cercle à entremet sur une plaque ou un plat allant au congélateur recouvert d'une feuille guitare/film étirable/papier cuisson. Chemiser le pourtour intérieur du cercle d'une feuille de rhodoïd/papier guitare/à défaut de papier cuisson.

Attention : chemiser un cercle c'est recouvrir le pourtour intérieur des parois avec un papier permettant de démouler facilement l'entremet par la suite.

14 - Faire tremper la gélatine dans un cul de poule/saladier rempli d'une grande quantité d'eau glacée (eau froide+glaçons). Veiller à ce que les feuilles ne se collent pas l'une à l'autre

15 - Couper en tous petits morceaux le chocolat. Porter à ébullition le lait. Quand il bout, ajouter la gélatine bien essorée et bien mélanger au fouet. Verser environ 1/3 du liquide chaud (lait+gélatine) sur le chocolat. Avec une maryse/cuillère en bois, mélanger en se plaçant au centre du cul de poule et en frictionnant énergiquement le mélange jusqu'à obtenir une texture lisse, élastique et bien brillante. Quand l'ensemble est homogène, ajouter le deuxième tiers et frictionner à nouveau. Puis, ajouter le dernier tiers et mélanger à nouveau en veillant à conserver cette texture. Réserver à température ambiante.

16 - Monter immédiatement la crème fleurette au fouet/batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit montée et mousseuse : la crème doit se tenir mais ne pas être tout à fait ferme. Ajouter en 3 fois (d'abord au fouet puis à la maryse) la crème mousseuse au mélange chocolat-lait-gélatine précédent sans trop insister.

Attention : une crème montée et mousseuse est plus facile à mélanger à un autre appareil qu'une crème montée et ferme.

17 - Couler immédiatement cette crème au fond du cercle. Au milieu de cette mousse, placer l'insert précédent (brownie+croustillant+caramel) à l'envers et l'enfoncer légèrement pour que la mousse remonte sur les côtés de l'entremet et qu'elle vienne au niveau du biscuit.



Attention : le montage se fait à l'envers (il sera retourné quand il sera durci au congélateur). Quand on met l'insert dans la mousse Caramélia, le caramel est en contact de la mousse, tandis que nous nous voyons le brownie. Ainsi, quand on retournera l'entremet, le brownie sera bien tout en bas.

18 - Placer immédiatement le tout au congélateur, bien à l'horizontal, jusqu'à ce que l'entremet soit pris (environ 6h).

Attention : si vous utilisez ce montage dans les heures à venir, pas besoin de le filmer. En revanche si vous l'utilisez ultérieurement, le filmer avec du film étirable quand le crémeux est dur (histoire qu'il ne colle pas au film étirable).

Les finitions

19 - Sortir l'entremet du congélateur, le retourner pour le placer immédiatement sur sa base (c'est-à-dire le brownie). Poser l'entremet sur le plat de service et le décercler/démouler.

20 - Décorer selon l'inspiration : des œufs de Pâques, du cacao amer ou du sucre glace à saupoudrer, des éclats de caramel, des billes de chocolat, du gruë de cacao, des brisures de biscuits, des éclats de cacahuètes, etc.

21 - Laisser décongeler l'entremet tout doucement au réfrigérateur pour environ 5 heures.

