

# Le Poursuite

*par Cecilecooks*



**Le Poursuite** : une mousse légère au chocolat noir alliée à une crème brûlée à la vanille sur un croustillant praliné et un sablé breton délicatement salé. Décor de noix de macadamia déguisées avec un caramel.

---

Repos : 1 heure minimum (sablé breton), 30 à 60 minutes minimum congélateur (crème brûlée), 30 minutes minimum congélateur (croustillant praliné), puis 8 heures minimum (entremet/mousse)

Cuisson : 10 minutes (sablé breton), 10 minutes (crème brûlée), 10 minutes (mousse chocolat)

Quantité : un entremet de 22 cm de diamètre soit 10 à 12 personnes

## **Rétro-planning :**

J-2 : le sablé breton, la crème brûlée à la vanille

J-1 : la cuisson du sablé breton, le croustillant, la mousse au chocolat

Jour J : le décor

## **Ingrédients :**

### Pour le sablé breton (Mercotte) :

125 gr de beurre demi-sel

100 gr de sucre

160 gr de farine

8 gr de levure chimique

50 gr de jaune d'oeuf

### Pour la crème brûlée à la vanille (Encyclopédie du chocolat):

225 gr de lait

150 gr de crème fleurette à 30% de MG

1,5 gousse de vanille

38 gr de sucre

4,5 gr de gélatine (2 feuilles et demi environ)

60 gr de jaune d'oeuf

### Pour le croustillant praliné (Encyclopédie du chocolat) :

40 gr de chocolat au lait à 40% de cacao

200 gr de praliné

80 gr de gavottes ou feuillantine

### Pour la mousse au chocolat (Encyclopédie du chocolat) :

165 gr de chocolat noir à 70% de cacao (si vous réduisez le % de cacao du chocolat, augmenter un peu la quantité ou rajouter de la gélatine)

30 gr de jaune d'oeuf

15 gr de sucre

75 gr de lait

525 gr de crème fleurette à 30% de MG (225 gr pour la crème anglaise et 300 gr pour la crème montée)

## **Procédé :**

### Pour le sablé breton :

- 1 - Dans le bol d'un robot ou à la main, sabler le sucre, le beurre, la farine et la levure préalablement tamisées.
- 2 - Quand on obtient une texture de sable, ajouter le jaune d'oeuf.
- 3 - Etaler le sablé entre deux feuilles guitares ou de papier cuisson, jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 0,5cm.
- 4 - Placer au réfrigérateur minimum 1 heure ou plus.
- 5 - Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante. Découper le sablé breton à la taille de votre cercle/cadre à entremet.
- 6 - Cuire dans le cercle/cadre non beurré. Enfourner pour environ 10 grosses minutes : le sablé breton doit être bien doré.
- 7 - Placer sur une grille le sablé.

### Pour la crème brûlée à la vanille :

- 8 - Placer les feuilles de gélatine dans un grand cul de poule avec de l'eau glacée (eau froide + glaçons) pendant minimum 10 minutes (idéalement 20 minutes).
  - 9 - Dans une casserole, faire très légèrement chauffer le lait et la crème. Ajouter les gousses de vanille grattées pour en extraire les grains. Laisser infuser environ 10 minutes.
  - 10 - Dans un bol, mélanger au fouet les jaunes et le sucre.
  - 11 - Ajouter les jaunes et le sucre dans la casserole, retirer les gousses et faire chauffer sur feu doux pour cuire la crème anglaise : cuire à la nappe (on fait des 8 avec la cuillère en bois/spatule) jusqu'à atteindre 82°C-84°C.
- Attention** : on peut contrôler la cuisson de la crème lorsqu'elle a un peu épaissi et qu'en passant le doigt sur la spatule, le trait reste marqué.
- 13 - Ajouter la gélatine ramollie et essorée dans le mélange chaud. Mélanger.
  - 14 - Couler la crème dans un plat rond ou un cercle tapissé de film étirable. Réserver au réfrigérateur (ou congélateur pour faire prendre plus vite).

**Attention** : quand la crème est froide, vous pouvez la congeler pour faciliter le montage de l'entremet par la suite. Pour la tailler du cercle, elle doit être plus petite que la taille de l'entremet au final.

### Pour le croustillant praliné :

15 - Faire fondre le chocolat au lait au bain marie.

16 - Quand il est fondu, ajouter le praliné. Mélanger toujours au dessus du bain-marie.

17 - Hors du feu, ajouter les gavottes légèrement émietées. Mélanger délicatement.

18 - Verser dans un cercle à pâtisserie (de taille équivalente à la crème brûlée) placé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Bien répartir. Réserver au frais jusqu'à ce que le croustillant soit pris (on peut passer par le congélateur pour faire prendre plus vite).

### Pour la mousse au chocolat :

19 - Mettre le lait et les 225 gr de crème dans une casserole.

20 - Pendant de temps, fouetter dans un petit bol les jaunes et le sucre.

21 - Ajouter les jaunes et le sucre dans la casserole et faire chauffer sur feu doux pour cuire la crème anglaise : cuire à la nappé (on fait des 8 avec la cuillère en bois/spatule) jusqu'à atteindre 82°C-84°C. Réserver

22 - Faire fondre le chocolat au bain marie. Quand il est fondu, réaliser une émulsion : verser un tiers de la crème anglaise sur le chocolat fondu et mélanger à la maryse, bien au centre du plat en décrivant des petits cercles (c'est faire le noyau), puis en allant progressivement vers l'extérieur. On doit obtenir un mélange lisse et brillant. Verser le second tiers de crème anglaise, mélanger de la même manière. Verser le dernier tiers et mélanger à nouveau.

23 - Monter les 300 gr restant de crème fleurette jusqu'à obtenir une crème montée mousseuse (mousse à rasée).

24 - Lorsque la température du mélange chocolat+crème anglaise est entre 45°C et 50°C, ajouter un tiers de la crème montée. Mélanger à la maryse. Ajouter progressivement le reste de crème montée et mélanger délicatement à la maryse toujours.

25 - Réserver le temps de procéder au montage.

### Le montage :

26 - Poser le cercle à vacherin sur une feuille guitare ou une semelle en carton sur une plaque, quoi qu'il en soit un plat qui entre dans votre réfrigérateur ou congélateur. Tapisser l'intérieur du cercle d'un ruban de rhodoïd.

27 - Déposer le sablé breton au fond du cercle. Déposer au dessus le croustillant praliné. Ajouter un peu de mousse au chocolat sur une hauteur d'environ 1 petit cm et en allant bien jusqu'au bord du cercle. Egaliser légèrement. Déposer la crème brûlée. Couler le restant de mousse au chocolat. Lisser le dessus à la spatule plate ou en tapotant légèrement la plaque.

28 - Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain (minimum 8heures) ou encore plus simplement au congélateur et sortir l'entremet 6 heures avant sa dégustation ou la veille au soir pour le midi, en le laissant décongeler au réfrigérateur.



### La finition :

30 - Plusieurs options :

- si absence de congélation, retirer le cercle et le rhodoïd, décorer de cacao amer en poudre comme bon vous semble et déposer le dessert sur son plat de service. Réserver au réfrigérateur jusqu'à 15 minutes avant la dégustation

- si vous avez congelé votre entremet, démoulez-le à la sortie du congélateur et placez-le au réfrigérateur. Quand il est décongelé, décorez-le.

31 - Pour les noix de macadamia déguisées : planter un cure-dent dans chaque noix. Réaliser un caramel à sec (que du sucre dans la casserole). Lorsque le caramel est bien lisse et a une jolie couleur ambrée, tremper les noix une par une dans le caramel. Laisser goûter le caramel qui va commencer à faire des fils, s'allonger et former un pique. Planter le cure-dent dans une pomme par exemple, le temps que le caramel finisse de se figer.

**Attention** : je vous conseille de réaliser ces noix déguisées plusieurs heures avant de les utiliser pour que le caramel est bien pris. Surtout ne les placez pas au réfrigérateur mais réservez-les jusqu'à utilisation.