

Petits entremets chocolat, fève tonka et praliné noisette *par Cecilecooks*



Réalisation : 2 heures (hors temps de repos)

Repos : 2h (pour la chantilly) + 4 heures (pour la mousse) + 1 heure (pour le crumble) + 3 heures (pour la décongélation)

Cuisson : 15 minutes (pour le croustillant) + 15 minutes cumulées (pour la mousse, la ganache et le glaçage)

Quantité : environ 6 petits entremets

Ingrédients :

Pour le croustillant crumble chocolat au lait et praliné

45 gr de beurre
45 gr de cassonade
50 gr de poudre de noisettes
45 gr de farine
65 gr de chocolat au lait
90 gr de praliné
38 gr de crêpes dentelles

Pour la mousse chocolat au lait et fève tonka

68 gr de lait entier
125 gr de crème fleurette 30 % de MG minimum
90 gr de chocolat de couverture Jivara 40%
1,5 gr de gélatine (soit une feuille + une moitié)
1/3 de fève tonka râpée

Pour la ganache montée au praliné

75 gr de *Pralinoise* (chocolat praliné de Nestlé)
110 gr de crème liquide entière à 30% de MG (75gr + 35gr)

Pour le glaçage miroir au cacao

12 gr de gélatine en feuilles (6 feuilles)
100 gr d'eau
170 gr de sucre semoule
75 gr de cacao poudre amer
90 gr de crème liquide entière

Pour les finitions

amandes ou noisettes hachées torréfiées

Procédé :

La chantilly au praliné

1 - Faire fondre la *Pralinoise* au bain-marie. En parallèle, porter 75 gr de crème liquide à ébullition dans une petite casserole.

2 - Quand le chocolat est fondu et la crème très chaude, la verser en trois fois sur le chocolat, en mélangeant vigoureusement au centre afin de créer une émulsion entre chaque ajout. Bien attendre que le mélange soit émulsionné avant d'ajouter un autre tiers.

3 - Ajouter alors les 35 gr de crème liquide restants. Mélanger. Placer dans un bol/cul de poule, filmer la chantilly au contact et placer l'ensemble au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Attention : il faut compter au moins 2 heures pour que la chantilly refroidisse. Pour aller plus vite, on peut la placer au congélateur mais il faut penser à venir la mélanger très régulièrement pour que les bords ne se glacent pas.

La mousse chocolat au lait et fève tonka

4 - 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

5 - Placer le moule à savarin en silicone sur une plaque ou dans un plat allant au congélateur.

6 - Couper en tous petits morceaux le chocolat. Porter à ébullition le lait. Quand il bout, ajouter la gélatine bien essorée et mélanger. Ajouter également la fève tonka râpée et mélanger à nouveau.

7 - Verser environ 1/3 du liquide chaud (lait+gélatine) sur le chocolat et mélanger énergiquement : ici encore on veut réaliser une belle émulsion, c'est-à-dire obtenir une texture lisse, élastique et bien brillante. Pour cela, utiliser une maryse/cuillère en bois/spatule, se placer au centre du cul de poule et frictionner énergiquement le mélange. Quand l'ensemble est homogène, ajouter le deuxième tiers et frictionner. Puis, ajouter le dernier tiers et mélanger à nouveau en veillant à conserver cette texture.

8 - Monter alors immédiatement la crème fleurette au fouet/batteur électrique jusqu'à ce que la crème soit montée et mousseuse (donc pas tout à fait ferme). Lorsque le chocolat est entre 35 et 45°C, incorporer alors délicatement (en 3 fois) la crème montée.

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

9 - Couler immédiatement cette mousse au fond de chaque empreinte à savarin. Tapoter par dessous la plaque qui soutient le moule silicone pour que les bulles d'air ressortent à la surface. Placer au congélateur pour au moins 4 heures (mais plus dans l'idéal).

Le croustillant crumble chocolat au lait et praliné

10 - Préchauffer le four à 150°C.

11 - Mélanger ensemble le beurre mou, la cassonade, la poudre de noisettes et la farine jusqu'à obtention d'une pâte à crumble sablonneuse. Emietter le crumble sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson silicone/papier cuisson. Enfourner dès lors pour 15 minutes. A la sortie du four, casser les gros morceaux à l'aide d'une fourchette et laisser refroidir à température ambiante.

12 - Quand le crumble est froid, faire fondre le chocolat au bain-marie. Puis ajouter le praliné et mélanger. Incorporer le crumble froid émietté et les crêpes dentelles réduites en miettes. Bien mélanger l'ensemble.

13 - Tasser cette préparation au fond de cercles individuels sur une épaisseur d'1cm. Réserver au congélateur pendant au moins une heure (ou au réfrigérateur un peu plus longtemps).

Attention : si comme moi vous n'avez pas de cercles individuels, vous pouvez utiliser un emporte pièce rond, tasser le croustillant jusqu'à une épaisseur de 1cm, puis réaliser un autre fond croustillant avec ce même emporte pièce.

Le glaçage miroir au cacao

14 - Ramollir les feuilles de gélatine dans un grand cul de poule/saladier rempli d'eau très froide et de glaçons.

15 - Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre, le cacao et la crème liquide. Faire bouillir 1 minute. Ajouter alors hors du feu, la gélatine ramollie et essorée.

16 - Lorsque la température du glaçage atteint 37°C, placer les mousses sortant tout juste du congélateur sur une grille et les napper de glaçage : verser sur le dessus et au milieu des mousses puis en allant vers l'extérieur. Incliner immédiatement et délicatement la grille, la tapoter afin d'ôter le surplus de glaçage. Attendre quelques minutes, laisser le glaçage prendre un peu et placer chaque mousse sur une base.

Attention : on peut aussi préparer le glaçage la veille, le placer dans un cul de poule, le filmer au contact et réserver 12h au réfrigérateur. Réchauffer le glaçage au bain-marie jusqu'à 37°C.

Les finitions

17 - Réaliser les rosaces de chantilly au praliné : monter la crème au praliné au fouet, jusqu'à obtenir une chantilly qui reste fondante mais se tient bien et devienne légèrement plus mate. Avec une poche à douille cannelée, dresser au centre de chaque tartelette une rosace de ganache montée.

18 - Placer quelques grains de noisettes/amandes torréfiées à la base de chaque mousse, en veillant ainsi à camoufler les éventuelles petites imperfections du glaçage. Réserver au réfrigérateur pour au moins 3 heures.

19 - Sortir les petits entremets du réfrigérateur une dizaine de minutes avant de les déguster.



Coup de fouet

- on peut également choisir de réaliser une mousse au chocolat noir plutôt qu'au lait. En revanche, les quantités de la recette ne seront plus les mêmes.