



## Entremet vanille et praliné

### Ingredients

#### Biscuit joconde

2 oeufs  
 2 blancs d'oeufs  
 80g de sucre glace  
 80g de poudre d'amande  
 30g de farine  
 20g de sucre

#### Crèmeux praliné

2 de jaunes d'oeuf  
 100g de lait entier  
 110g de crème liquide entière  
 20g de sucre  
 80g de pâte praliné  
 1.5feuille de gélatine

#### Mousse à la vanille

4 de jaunes d'oeuf  
 50g de sucre  
 300g de lait entier  
 300g de crème liquide entière  
 1cuillère à café d'arôme vanille  
 4feuilles de gélatine

#### Glaçage miroir

75g d'eau  
 150g de sucre  
 150g de glucose  
 150g de chocolat blanc  
 100g de lait concentré non sucré  
 5feuilles de gélatine  
 du colorant

### Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

### Crèmeux praliné

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporez la pâte praliné

.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

---

### Mousse à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et l'arôme vanille.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

---

### Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

---

### Montage