



Entremets vanille coeur coulant praliné

Ingredients

Biscuit noisettes

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

Croustillant praliné

40+60g de pâte praliné
 10g de chocolat blanc
 15g de gavottes

Mousse vanille

2 jaunes d'oeuf
 140g de lait
 150g de crème liquide entière
 2 feuilles de gélatine
 1 cuillère à café d'arôme vanille
 1 sachet de sucre vanillé
 30g de sucre

Glaçage miroir

75g d'eau
 225g de sucre
 150g de chocolat blanc
 100g de lait concentré non sucré
 5 feuilles de gélatine

Biscuit noisettes

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre de noisette 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.

Laisser refroidir et emporte piécer à la taille du moule

Coeur coulant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de praliné, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur les 6 inserts pralinés (sans les démouler) et remettre au congélateur pour 1h

Croustillant praliné



Entremets vanille coeur coulant praliné

Mousse à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, le sucre vanillé 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 et le sucre 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.

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

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter l'insert praliné congelé puis compléter avec un peu de mousse et mettre au congélateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congelés et les disposer sur les cercles de biscuits.

ASTUCE

N'oubliez pas que le glaçage se congèle très bien;