



Entremet cacahuète et chocolat

Ingredients

Biscuit cacahuète

100g de chocolat noir
 2 oeufs
 50g de cassonade
 70g de mascarpone
 50g de beurre de cacahuète
 15g d'huile
 60g de farine
 1 pincée de sel
 2 pincées de bicarbonate

Crèmeux chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
 80g de chocolat noir
 20g de sucre
 100g de lait
 110g de crème liquide entière
 1,5 feuille de gélatine

Mousse cacahuète

4 jaunes d'oeuf
 15g de sucre
 120g de beurre de cacahuète
 300g de lait
 300g de crème liquide entière
 3 feuilles de gélatine
 du spray doré

Biscuit cacahuète

Préchauffer le four à 160°C

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux et 3 coups de turbo
 puis 2 minutes/75°C/vitesse 1.

Ajouter le fouet et les oeufs 12s/vitesse 3.5

Verser la cassonade 8s/vitesse 3

Puis le mascarpone 6s/vitesse 3

Mettre le beurre de cacahuète et l'huile 10s/vitesse 3.5

Ajouter ensuite la farine, le sel et le bicarbonate 10s/vitesse 3

Verser la préparation sur une plaque à génoise

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et emporte-piècer avec un cercle de 4cm de diamètre

Crèmeux chocolat noir

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, les jaunes d'ufs et le sucre 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser sur une épaisseur de 1,5 cm

Mettre au congélateur 2h

Puis emporte-piécer avec un cercle de 4cm de diamètre

Mousse cacahuète

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et le beurre de cacahuète 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

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

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

Montage

- Pour 8 entremets individuels -

Dans les cavités verser 1/3 de mousse

Puis poser le crémeux chocolat noir congelé

Remettre un peu de mousse et finir avec le biscuit cacahuète

Mettre au congélateur une nuit

Le lendemain appliquer le spray sur l'entremet congelé

ASTUCE

Et pour toutes les chutes de gâteaux pensez aux magnums cake ici
