



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

Faire fondre le chocolat au micro onde et mettre de côté

Fouetter ensemble les oeufs et la cassonade

Puis incorporer la mascarpone

Ajouter l'huile et le beurre de cacahuète puis mélanger

Verser la farine, le sel, le bicarbonate et mélanger à nouveau

Et finissez en ajoutant le chocolat fondu

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

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 éssorée hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Verser sur une épaisseur de 1,5 cm

Mettre au congélateur 2h

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

Mousse cacahuète

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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 éssorée hors du feu ainsi que le berre de cacahuète

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
