Entremet noisettes et praliné

Ingredients
Biscuit noisettes
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
80g de sucre glace
80g de poudre de noisettes
30g de farine
20g de sucre
Crémeux noisette
2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
100g de purée de noisettes
20g de sucre
1,5feuilles de gélatine
Mousse pralinée
4 jaunes d'oeuf
300g de lait
40g de sucre
300g de crème liquide entière
100g de pâte praliné
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat au lait
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine

Biscuit noisettes

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre de noisettes jusqu' ce que le mlange double de volume.

Incorporez la farine.

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

Mlanger les 2 prparations dlicatement la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et dcouper la taille du cercle de 16cm

Crémeux noisette

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Puis incorporez la pure de noisettes.

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

---

Mousse pralinée

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu ainsi que le pralin

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis le lait concentr.

Laisser refroidir 32C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Dans le cercle de 20cm film et muni d'un rhodoïd verser la moiti de la mousse praline

Poser le crmeux noisette congel

Ajouter le reste de la mousse

Placer le biscuit la noisette

Laisser au conglateur pendant une nuit pour pouvoir glacer le lendemain

---