

Extase Praliné



Pour 18 personnes

La dacquoise amande :

- 6 blancs d'œufs
- 200g de sucre en poudre
- 200g de sucre glace
- 40g de farine
- 160g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel

Pour deux plaques de biscuit (24x34 et 22x32).

Préchauffer le four à 170°C. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsque les blancs sont bien fermes, ajouter le sucre en poudre et battre jusqu'à la consistance d'une meringue. Tamiser sucre glace, farine et poudre d'amande et mélangez-les avec les blancs délicatement. Déposer le cercle sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, verser la moitié de la pâte et enfourner 15min. Laisser refroidir puis décoller la dacquoise, réserver et faire de même avec le reste de la pâte en diminuant la taille du cercle de 2cm.

Laver et déposer le cercle sur le plat de service. Déposer dans le fond une plus grande des 2 dacquoises.

Le praliné feuilleté :

- 1 paquet de gavottes ou crêpes dentelles émiettées
- 260g de pralinoise
- 40g de pralin

Faire fondre la pralinoise au micro-onde puis incorporer les gavottes émiettées et le pralin.

Étaler en couche fine sur la première dacquoise. Et réserver au frais le temps de continuer la recette.

Le crémeux au chocolat :

- 4 jaunes d'œufs
- 100g de sucre
- 300ml de crème liquide
- 200g de chocolat

Dans un saladier, blanchir les jaunes avec le sucre avec un batteur électrique. Porter la crème à ébullition et la verser sur les jaunes. Remettre dans la casserole et laisser cuire à 82°C. Avant les 1ers bouillons, retirer du feu et verser la préparation sur le chocolat en morceaux.

Bien remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Laisser refroidir quelques minutes et verser dans le cercle sur le praliné feuilleté, recouvrir de la deuxième dacquoise et mettre au frigo pendant la préparation de la mousse.

La mousse au praliné :

- 6 jaunes d'œufs
- 120g de sucre
- 450ml de lait
- qqs gouttes d'extrait de vanille liquide
- 4,5 feuilles de gélatine
- 150g de pralinoise
- 450ml de crème liquide très froide

Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Blanchir les jaunes et le sucre avec un batteur électrique, ajouter le lait et la vanille et cuire comme une crème anglaise.

Casser la pralinoise dans un saladier.

Dès les 1ers bouillons, retirer du feu et verser la préparation sur la pralinoise et rajouter la gélatine essorée.

Bien mélanger pour rendre le mélange homogène et laisser complètement refroidir.

Monter la crème liquide en chantilly (ou au siphon) puis l'incorporer doucement à la crème pralinoise.

Déposer la mousse au praliné dans le cercle (garder 1/2 cm de cadre en hauteur pour verser la ganache plus tard), bien lisser et mettre au congélateur jusqu'au jour J.

Le glaçage au chocolat noir :

- 80g d'eau
- 40g de sucre
- 200ml de crème liquide
- 200g de chocolat noir

Environ 6 heures avant la dégustation, porter à ébullition l'eau et le sucre. Laisser tiédir.

Porter à ébullition la crème liquide puis la verser sur le chocolat en morceaux, patienter une minute puis mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Verser ensuite le sirop tiède pour refroidir le mélange.

Sortir l'entremet du congélateur et verser dessus la ganache qui doit être assez liquide (elle va prendre très vite sur l'entremet congelé), attendre que la ganache prenne un peu avant mettre l'entremet à décongeler tranquillement au frigo, il faut compter 5 heures de décongélation.

Avant de servir, ôter le cadre en passant la lame d'un couteau autour de l'entremet et décorer

On peut préparer l'entremet 3 semaines à l'avance et le garder au congélateur.