

L'entremet de la semaine est intensément chocolat ! Il est composé d'un biscuit dacquoise aux noisettes sur lequel repose une couche de mousse choco-praliné et une seconde de mousse au chocolat noir et éclats de nougatine de sésame.



La recette pour 4-6 personnes:

pour la mousse choco-praliné (pâte à bombe, recette issue de l'Encyclopédie du chocolat):

- 240g de chocolat au lait 35% Tropicana (DGF Royal)
- 20cl de crème liquide 30%
- 1 càs de praliné surfon (G.detou)
- 1 feuille de gélatine (ou 2,5g)
- 3 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 30g de sucre
- 30g d'eau

pour la mousse au chocolat (recette issue de l'Encyclopédie du chocolat):

- 114g de chocolat noir 70% Barry Origine St Domingue
- 1 feuille de gélatine
- 100g de lait
- 20cl de crème liquide 30%

pour la nougatine de sésame:

- 30g de sucre en poudre
- 20g de miel
- 30g de sésames dorés

pour le biscuit dacquoise aux noisettes:

- 90g de sucre glace
- 81 g de poudre de noisette
- 3 blancs d'œufs clarifiés
- 30g de sucre semoule
- éclats de noisettes caramélisées

PREPARATION DE LA DACQUOISE NOISETTE

A réaliser à l'avance de préférence (conservation pré-découpée au congélateur).

Mixer ensemble le sucre glace et la poudre de noisette. Réserver.

Monter les blancs vieillis en neige en les suçant au fur et à mesure du processus avec le sucre en poudre.

Mélanger délicatement les blancs en neige avec les poudres (sucre glace /noisette) en les soulevant avec une maryse (spatule souple en silicone).

Étaler immédiatement cette pâte sur une plaque munie d'une feuille de papier cuisson et la saupoudrer d'éclats de noisettes caramélisées.

Enfourner à 180°C pendant 15-17 min.

PREPARATION DE LA NOUGATINE DE SESAME

Préparer 2 feuilles de papier cuisson sur le plan de travail, ainsi qu'un rouleau à pâtisserie.

Dans une casserole, monter le mélange sucre et miel à une température de 160°C.

Verser rapidement les graines de sésames dedans et mélanger sans attendre.

Couler cette pâte sur une des feuilles et recouvrir rapidement avec la seconde feuille.

Étaler rapidement et fermement la pâte ainsi recouverte à l'aide du rouleau à pâtisserie.

Attendre 1 min ou 2 puis décoller les feuilles de papier sulfurisé et découper la nougatine à la forme souhaitée.

PREPARATION DE LA MOUSSE AU CHOCO-PRALINÉ

A l'aide d'un batteur dont le fouet et la cuve sont très froids, monter la crème moussieuse.

Faire fondre au bain-marie le chocolat au lait. Réserver.

Dans un autre récipient, réaliser la pâte à bombe : mélanger les jaunes, l'oeuf entier, le sucre et l'eau.

Placer ce récipient dans un bain-marie et chauffer en remuant et en contrôlant la température.

Celle-ci doit monter jusqu'à 82°C (température de coagulation des jaunes, afin d'éviter les grumeaux).

Retirer le récipient du bain-marie puis ajouter la gélatine ramollie. Mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit tiède.

Incorporer 1/3 de la crème montée au chocolat fondu tiède. Mélanger à l'aide d'une maryse. La texture doit être bien brillante. Ajouter la pâte de praliné.

Réchauffer quelques secondes au micro-ondes (10 sec) afin de remonter la température vers 45°C puis incorporer le restant de la crème montée.

Enfin ajouter la pâte à bombe tiède.

Réserver au réfrigérateur.

PREPARATION DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Pendant ce temps, ramollir la gélatine dans un bain d'eau froide.

Faire bouillir le lait dans une autre casserole, puis y ajouter la gélatine essorée.

Verser lentement 1/3 du lait chaud sur le chocolat. Mélanger vivement avec une maryse en faisant des mouvements circulaires.

Ajouter le 2nd tiers de lait chaud et procéder de la même façon pour mélanger.

Enfin ajouter le dernier tiers de lait chaud, en continuant à mélanger avec la maryse.

Monter la crème liquide bien froide dans un bol et avec des ustensiles très froids.

Vérifier la température du mélange chocolaté; lorsqu'elle atteint 45/50°C, ajouter la crème fouettée, délicatement en retournant la masse avec la maryse.

Réserver au réfrigérateur.

Lorsque la mousse s'est raffermie, incorporer des morceaux de nougatine de sésame.

MONTAGE DE L'ENTREMET

Se munir d'un cercle de grande taille ou de plusieurs petits et découper le biscuit à la taille souhaitée.

Verser une couche épaisse de mousse choco-praliné sur le biscuit.

Bloquer au froid 30 min (à 1H suivant la taille du gâteau)

Ajouter une couche fine couche de choco-nougatine et bloquer à nouveau au froid jusqu'à ce que l'entremet puisse être démoulé sans crainte.

Décorer à votre convenance.

Astuces: pour gagner du temps dans cette recette fastidieuse, je vous conseille de préparer certaines choses la veille, notamment le biscuit et la nougatine.

« Bloquer au froid » signifie faire prendre la mousse au congélateur.