

Noisetier au chocolat

Préparation : 15 mn

Réfrigération : 3 h (je conseille de faire le gâteau la veille)

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

85 g de Nestlé dessert Praliné (ou de la pralinoise j'ai mis 100 g)

150 g de Nestlé dessert noir

4 blancs d'œufs pour le biscuit

4 œufs pour la mousse

40 g de sucre en poudre (+ 60 g pour la mousse)

20 g de farine

60 g de sucre glace

80 g de poudre de noisettes

80 g de crêpes dentelles

1 noix de beurre pour le moule (+ 30 g pour la mousse)

Crème anglaise pour accompagner

Monter les 4 blancs en neige bien ferme et ajouter les 40 g de sucre en poudre à la fin.

Dans un saladier tamiser la farine, le sucre glace et ajouter la poudre de noisettes.

Mélanger et ajouter en 2 ou 3 fois les blancs en neige en soulevant délicatement la masse. Verser la préparation dans un moule à manqué beurré (24 cm de diamètre le fond fait 21 cm). Cuire 15 mn environ à four préchauffé à 180°. Démouler.

Faire fondre le chocolat praliné et lui ajouter les crêpes dentelles émiettée. Bien mélanger et mettre cette préparation sur le biscuit posé sur le plat de service. Mettre au frais 15 mn après avoir encerclé le biscuit (j'ai utilisé un cercle à diamètre réglable et une fois le biscuit cuit le cercle faisait 19 cm).

Casser les 4 œufs en séparant les blancs des jaunes . Monter les blancs en neige bien ferme (en rajoutant 30 g de sucre à la fin pour ma recette). Faire fondre le chocolat noir (et mettre les 30 g de beurre fondu pour ma recette, mélanger) . Ajouter les jaunes un par un en mélangeant bien et mettre 30 g de sucre restants. Incorporer délicatement les blancs en neige en 2 ou 3 fois (la première fois pour détendre l'ensemble puis ensuite en soulevant délicatement la masse). Doubler le cercle de rhodoïd et verser la mousse sur le biscuit. Mettre au frais au moins 3 h (plutôt la veille pour le lendemain).

Pour le service retirer le cercle et le rhodoïd et décorer à votre goût. Laisser le gâteau au frais et le sortir juste avant le service.

Crème anglaise : 4 jaunes d'œufs, 1/2 l de lait, 1 gousse de vanille et 60 g de sucre.

Préparer une crème anglaise en blanchissant les jaunes avec le sucre et en versant dessus, en mélangeant, le lait bouillant dans lequel on aura mis la gousse de vanille fendue.

Reverser dans la casserole votre mélange est faire chauffer sans bouillir à la nappé (la crème ne doit pas dépasser 84°). Vous devez sentir avec la cuillère que le mélange épaissit. Si par malheur vous faites bouillir votre crème anglaise vous pouvez la rattraper en la mixant. Réserver au frais jusqu'au service.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>