

Entremet mousse chocolat (Diamètre 20 à 22 cm, 6 à 8 personnes)

Dacquoise amande :

3 blancs d'œuf
75 g de poudre d'amande
75 g sucre glace
20 g sucre en poudre
Pincée de sel
Sucre glace

Praliné-feuilleté amande :

150 g chocolat au lait
150 g praliné amande-noisette
125 g crêpes dentelle

Mousse au chocolat caramel :

100 g chocolat au caramel
7 cl lait
1 feuille gélatine
15 cl crème liquide

Mousse au chocolat noir :

100 g chocolat noir (75 à 85 %)
7 cl lait
1 feuille gélatine
15 cl crème liquide

Finition :

Cacao en poudre

Réalisation biscuit dacquoise amande :

Préchauffer le four à 180°C.

Chemiser 1 cercle de 20 ou 22 cm de diamètre avec une bande de rhodoïd (défaut bande de papier sulfurisé).

Mixer ensemble le sucre glace et la poudre d'amande pour avoir une poudre très fine. Ce n'est pas obligatoire mais cela donnera une base plus lisse et agréable.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel dans un robot. Lorsque le mélange mousse, ajouter une partie du sucre en poudre. Quand les blancs sont presque montés, ajouter le reste de sucre en poudre et continuer à fouetter, jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes.

Ajouter délicatement le mélange sucre glace / poudre amande aux blancs montés. Mélanger en soulevant la masse jusqu'à ce que les poudres soient complètement incorporées.

Verser la pâte sur une plaque chemisée de papier sulfurisé graissé, étaler à l'aide d'une spatule (ou dos d'une cuillère) de façon à former un carré un tout petit peu plus grand que la taille du cercle.

Saupoudrer la préparation de sucre glace. Faire cuire pendant 18-20 minutes : la dacquoise doit colorer et une croûte doit se former.

Une fois la dacquoise complètement refroidie, détailler un cercle qui formera la base de l'entremet. Placer le cercle de dacquoise dans le cercle à gâteau, et déposer sur un carton. Réserver.

Praliné-feuilleté à l'amande :

Émietter les crêpes dentelle grossièrement.

Sur un bain-marie, faire fondre le praliné et le chocolat au lait.

Hors du feu, ajouter les crêpes dentelle et bien mélanger. Puis, faire tiédir.

Verser le praliné feuilleté sur la dacquoise, l'étaler à l'aide d'une cuillère et bien tasser pour avoir une couche équilibrée. Puis, faire prendre au froid pendant 30 mn.

Mousse au chocolat au caramel :

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide.

Faire fondre le chocolat au caramel sur un bain-marie.

Porter le lait à ébullition. Puis, hors du feu, ajouter la gélatine essorée dans le lait. Verser le lait sur le chocolat et mélanger vivement. Réserver et laisser tiédir.

Monter la crème, pas trop ferme. Il faut que la chantilly soit encore légère mais néanmoins qu'elle se tienne bien. Cela donnera une texture plus aérienne à l'entremet.

Incorporer délicatement la crème dans le chocolat, à l'aide d'une spatule ou d'une maryse, en soulevant la masse pour ne pas la casser.

Verser la mousse sur le croustillant praliné sur 1 cm à 1,5 cm environ.

Faire prendre au réfrigérateur minimum 1 heure. La mousse doit être ferme et ne plus bouger si on remue délicatement le cercle.

Mousse au chocolat noir :

Procéder de la même façon que pour la mousse au chocolat au caramel.

Puis couler la mousse au chocolat noir sur l'entremet, et faire prendre au froid (1 heure au réfrigérateur).

Finition :

Sortir l'entremet environ 20 minutes avant de le servir, décercler délicatement, et finir en saupoudrant de cacao en poudre ou de sucre glace, avec éventuellement un motif, et le cas échéant une plaque de pâte d'amande avec une inscription.
