

Entremets à la noisette, vanille, chocolat streusel au muscovado

Pour un cercle de 22 cm :

Pour la crème brûlée à la vanille (à faire quelques heures avant l'avant veille c'est encore mieux) :

Moule utilisé : moule à manqué en silicone de 23 cm ou moule à manqué recouvert de papier cuisson de 22 cm de diamètre

- 4 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre
- 1 càc de vanille en poudre
- 220 mL crème liquide à 30 % de MG
- 60 mL de lait

Préchauffer le four à 130°C. (J'ai mis moins fort, à 90°C comme je fais toujours pour ce genre d'entremet).

Mélanger les jaunes avec le sucre. Faire chauffer le lait, la crème et la vanille. Dès que la crème frémit, verser sur les jaunes et mélanger. Verser dans le moule, faire cuire à 90°C pendant 45-60 minutes jusqu'à ce que le centre soit cuit. (45 min pour moi).

Laisser refroidir puis réserver au congélateur 4 heures minimum pour faciliter le démoulage.

Streusel au rapadura (peut se préparer l'avant veille) :

- 40 g de poudre de noisettes
- 30 g de farine
- 10 g de cacao amer
- 40 g de rapadura (à défaut sucre de canne ou encore du sucre Muscovado)
- 40 g de beurre en dés

Sabler du bout des doigts tous les ingrédients jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé. Réserver au frais 30 minutes.

Préchauffer le four à 150°C. Émietter la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et cuire pendant 15 min (j'ai mis bien 25 min pour ma part). Laisser complètement refroidir. Réserver dans une boîte hermétique s'il n'est pas utilisé tout de suite.

Dacquoise noisette (peut se préparer l'avant veille, il faut alors l'emballer et la conserver au réfrigérateur) :

- 3 blancs d'œufs à température ambiante
- 75 g de poudre de noisettes
- 75 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 15 g de sucre semoule

Préchauffer le four à 180°C.

Tamiser ensemble le sucre glace et la poudre de noisettes.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel. Lorsque le mélange mousse, ajouter le sucre semoule. Continuer à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Ajouter délicatement les poudres tamisées. Mélanger en soulevant la masse jusqu'à ce que les poudres soient complètement incorporées.

Verser la pâte sur une feuille de papier sulfurisé (non beurrée) et dans le cercle réglé à 23 cm de diamètre. Etaler à l'aide d'une spatule (ou dos d'une cuillère).

Faire cuire pendant 15-20 minutes. Surveiller la cuisson, une croûte légèrement dorée se forme et le biscuit doit rester moelleux. Laisser complètement refroidir, détailler un disque de 22 cm de diamètre à l'aide du cercle.

A ce moment, soit vous congelez la dacquoise dans du film étirable pour une utilisation ultérieure, soit vous chemisez éventuellement le cercle en inox de rhodoïd (ou une bande de papier sulfurisé) pour faciliter le démoulage.

Poser le cercle en inox sur un plat de service. Déposer au fond le biscuit (face lisse sur le dessous). Démouler délicatement la crème brûlée congelée et la déposer sur la dacquoise. Réserver au frais le temps de préparer la bavaroise.

Bavaroise noisette :

- 2 jaunes d'oeufs
- 100 mL de lait
- 40 g de sucre
- 100 g de poudre de noisettes
- 1,5 feuille de gélatine vahiné (soit 3 grammes)
- 115 mL de crème liquide à 30% de MG

Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 15 min.

Dans une poêle sans matière grasse, torréfier sur feu doux la poudre de noisette pendant 10 minutes. Remuer de temps en temps pour éviter qu'elles ne brûlent. Mixer pour obtenir une pâte.

Dans un saladier, blanchir les jaunes et le sucre. Porter le lait à ébullition puis le verser en filet sur les jaunes. Remettre le mélange dans la casserole et faire épaissir en remuant sans cesse. La crème est cuite lorsqu'elle nappe la spatule (comme une crème anglaise).

Essorer la gélatine et la faire fondre dans la crème chaude. Ajouter la pâte de noisette et bien mélanger.

Monter la crème fleurette en chantilly mousseuse (elle doit former des petits pics), l'incorporer dans la crème à la noisette.

Verser sur la dacquoise, réserver 15-30 min au congélateur pour faire prendre légèrement la mousse. Déposer le streusel en appuyant très légèrement dans la mousse pour l'inclure.

Mousse au chocolat noir :

- 140 g de chocolat noir (à 58 % de cacao pour moi)
- 1 feuille de gélatine vahiné (soit 2 g)
- 100 mL de lait
- 190 mL de crème liquide à 30 % de MG bien froide

Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 15 min.

Hacher le chocolat et le faire fondre au bain marie ou à feu très doux.

Faire chauffer le lait, dès qu'il frémit retirer du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. Verser en trois fois sur le chocolat fondu en mélangeant vivement à la spatule. Laisser tiédir.

Monter la crème fleurette en chantilly mousseuse (elle doit former des petits pics) et l'incorporer au chocolat tiède. Verser la mousse au chocolat noir sur le streusel et lisser le dessus.

Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures (ou au congélateur bien emballé)

Sortir l'entremet du réfrigérateur 15 minutes avant la dégustation. Décorer de cacao amer et de noisettes caramélisées éventuellement.

Si l'entremet à été conservé au congélateur, le démouler et le faire décongeler au réfrigérateur 6-8 heures avant la dégustation.

