



Le Royal (Encyclopédie du chocolat).

Pour 6 à 8 personnes :

Pour la dacquoise aux amandes :

- 35 g de farine ;
- 100 g de poudre d'amande ;
- 120 g de sucre glace ;
- 6 blancs d'œufs (170 g) ;
- 60 g de sucre semoule.

Pour le croustillant praliné :

- 20 g de chocolat au lait à 40% de cacao ;
- 100 g de praliné maison (voir ci-dessous) ;
- 40 g de crêpes dentelle (dites "gavottes", vous en trouverez en grande surface) écrasées.



Pour le praliné maison (vous pouvez aussi le commander chez votre pâtissier si vous avez la flemme, ça arrive à des gens très bien) :

- 50 g de noisettes ;
- 50 g d'amandes blanches ;
- 75 g de sucre semoule.

Pour la mousse au chocolat noir :

- 110 g de chocolat noir à 70% de cacao ;
- 1 jaune d'œuf ;
- 10 g de sucre semoule ;
- 50 g (5 cl) de lait entier ;
- 350 g (150 + 200 g) de crème liquide entière bien froide.

Pour la décoration : bombe de spray velours chocolat (facultatif, je n'en ai pas mis pour la simple et bonne raison que ça ne se trouve pas n'importe où ce truc et comme je ne suis pas très prévoyante je n'en avais évidemment pas le jour J ; cela dit, on s'en passe très bien).

Attention : pour réaliser cette recette, vous avez besoin d'un cercle à pâtisserie de 16 cm de diamètre et, pour le coup, on s'en passe difficilement.

Préparez la dacquoise aux amandes.

Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, tamisez la farine, la poudre d'amande et le sucre glace. Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre progressivement et rapidement pour qu'ils soient bien lisses. À l'aide d'une maryse ou d'une spatule souple, incorporez délicatement le mélange tamisé aux blancs. Étalez la préparation sur une plaque à pâtisserie et enfournez pour 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré.

Coupez un cercle dans la dacquoise au format de votre cercle à pâtisserie. Déposez votre cercle sur une assiette tapissée de papier sulfurisé et placez le biscuit dans le cercle. Pour une finition plus jolie, vous pouvez placer une bande de rhodoïde (une bande de feuille de plastique rigide) sur tout le contour du cercle, afin de favoriser le démoulage.



Préparez le praliné maison. Torréfiez les fruits secs dans un four à 150°C pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les légèrement refroidir puis mondés les noisettes (retirez-en la peau, autrement dit). Réservez au chaud. Huilez une plaque à pâtisserie (à l'aide d'une huile neutre comme l'huile de tournesol, par exemple, pas à l'huile d'olive).

Préchauffez sur feu doux une grande casserole et versez-y un tiers (25 g) du sucre. Remuez constamment afin d'obtenir une belle couleur caramel homogène puis ajoutez un deuxième tiers de sucre tout en continuant de mélanger. Procédez de la même manière que précédemment puis ajoutez le dernier tiers de sucre.

Lorsque le sucre est complètement caramélisé (cette opération peut être un peu délicate si c'est la première fois que vous réalisez un caramel, tout l'enjeu étant de ne pas le faire brûler) ajoutez les fruits secs mondés, torréfiés et encore chauds. Mélangez rapidement et étalez la préparation sur la plaque à pâtisserie huilée. Laissez refroidir à température ambiante.

Lorsque le caramel aux fruits secs est durci, cassez-le grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et versez les morceaux dans le bol d'un mixeur (il est nécessaire d'avoir un bon mixeur pour réaliser ce praliné car il risque de chauffer un peu). Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte fine.

Préparez le croustillant praliné. Faites-le fondre au bain-marie le chocolat coupé en morceaux (ou au micro-ondes même si je n'aime pas trop ça personnellement). Ajoutez le praliné au chocolat fondu (les proportions suggérées pour réaliser le praliné maison vous donneront plus de 100 g, vous avez le droit de manger le reste en cachette ; je vous suggère par exemple de tremper les chutes de dacquoise dans le reste de praliné : orgasmique) et

incorporez les copeaux de crêpes dentelles. Mélangez délicatement. Dressez l'appareil uniformément sur la dacquoise et réservez au réfrigérateur.

Préparez la mousse au chocolat noir.

Placez un saladier et les fouets du batteur au réfrigérateur. Faites fondre au bain-marie le chocolat coupé en morceaux.

Dans un saladier, mélangez le jaune d'œuf et le sucre. Versez ce mélange dans une casserole, ajoutez le lait et 150 g de crème entière, puis faites cuire à feu doux en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que celle-ci soit nappé de la préparation épaissie (comme pour une crème anglaise : lorsque vous passez le doigt sur le dessus de la cuillère nappé de crème, la trace de doigt doit rester nette). Retirez du feu et coulez la crème anglaise dans un bol profond. Passez-la quelques secondes au mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse. Laissez légèrement refroidir.



Versez lentement un tiers de la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu. À l'aide d'une maryse ou d'une spatule souple, mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un "noyau" élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez de la même manière, puis incorporez le troisième tiers de façon identique. Mixez pour lisser et parfaire l'émulsion. Dans le saladier froid et à l'aide d'un batteur électrique, fouettez le reste de crème entière (200 g) bien froide jusqu'à l'obtention d'une texture souple et mousseuse.

Incorporez un tiers de la crème fouettée au mélange chocolaté puis ajoutez délicatement le reste de la crème à l'aide d'une maryse.

Réalisez le montage de l'entremets. Coulez la mousse au chocolat sur la dacquoise recouverte du praliné croustillant en prenant soin d'en réserver un peu pour la décoration. Réservez au congélateur. Lorsque la mousse est un peu figée, réalisez un décor avec le reste de la mousse (j'ai réalisé la mienne grâce à une poche à douille, c'est sans doute la méthode la plus simple pour un joli résultat) puis replacez au congélateur pour une douzaine d'heures.

Démoulez l'entremets et pulvérisez-le avec une bombe de spray velours chocolat si vous en avez sinon appliquez-vous particulièrement sur le démoulage. Réservez au moins 6h au réfrigérateur et dégustez-le complètement décongelé.