

Ce week-end a été l'objet d'un petit atelier pâtisserie avec comme objectif un nouvel entremet et la réalisation d'un biscuit que je n'avais pas l'heure jamais essayé.

Jusqu'à présent mes entremets étaient constitués avec un fond de « succès » ou de « génoise », là j'ai tenté le biscuit « joconde ». Un classique en pâtisserie qui habille bon nombre de gâteaux dont les « Opéras ».

Le biscuit « joconde » est à base d'amande, tout comme le « succès », mais est un peu plus élaboré que celui-ci...



Je me suis basée sur la recette de [l'Atelier de la pâtisserie](#) et j'ai divisé les quantités par 3 car nous n'étions que 2 à manger!!

Le reste de la recette est assez classique si ce n'est que j'ai aromatisé ma mousse au chocolat avec de la fève Tonka et de la cannelle.

Cet entremet est en quelques sortes un Versailles à la Tonka-cannelle.

## La recette pour 3 à 4 extremets individuels:

pour le biscuit jaconde

- 1 oeuf + 1 jaune
- 50g de sucre
- 75g de poudre d'amande
- 20g de farine
- 13g de beurre
- 60g de blancs d'oeuf
- 25g de sucre

pour le croustillant praliné-cannelle

- 2 gavottes
- 60g de chocolat au lait
- 10g d'huile de noisette
- 60g de pralin
- 1 pointe de cannelle

pour la mousse au chocolat tonka-cannelle

- 175g de crème liquide 35%
- 80g de chocolat noir pâtissier
- 25g de lait
- 25g de sucre
- 1 fève Tonka
- ¼ càc de cannelle

Dans un premier temps, il convient de réaliser le biscuit joconde mais avant cela je vous conseille de mettre un cul de poule ou une casserole au congélateur pour faciliter la prise de la mousse au chocolat.

Pour le biscuit, mélanger le jaune, l'œuf et le sucre puis ajouter la farine et la poudre d'amande. Mélanger.

Verser le beurre fondu et mélanger à nouveau. Réserver.

Monter les blancs en neige et les « serrer » en y ajoutant les 25g de sucre restant ..

Incorporer cette « meringue » au mélange précédent .

Étaler la préparation sur une plaque de cuisson surmontée de papier sulfurisé et enfourner à 180 °C pendant 12 min.

Surveiller la cuisson pour que la pâte ne soit pas trop sèche. Si vous en faites une plus grosse quantité, sur une plus grosse épaisseur, adapter le temps de cuisson...

Une fois sortie du four, et avant refroidissement, découper à l'emporte pièce les morceaux nécessaires pour vos gâteaux individuels. Réserver en attendant de garnir. Vous pouvez utiliser l'éventuel surplus pour entourer vos gâteaux, auquel cas, découper les morceaux et les placer autour des cercles à entremet (sur la face intérieure!!).

Pour le croustillant praliné-cannelle, faire fondre le chocolat au lait au bain-marie puis y ajouter le pralin et l'huile de noisette (à défaut utiliser de l'huile de tournesol). Émietter les gavottes et ajouter la cannelle.

Utiliser cette préparation en l'étalant en couche uniforme et fine sur le biscuit joconde.

Réserver.

Pour la mousse au chocolat tonka-cannelle, placer les fouets du batteur minimum 30 min au congélateur avec le cul de poule (ou saladier métallique de préférence).

Faire fondre le chocolat au bain-marie puis y incorporer le lait, la fève tonka râpée et la cannelle.

Sortir les ustensiles au dernier moment puis monter la crème fouettée en 5 min avec le sucre.

Une fois le chocolat légèrement refroidi, incorporer 1/3 de la crème fouettée à la maryse,

délicatement puis compléter avec les 2/3 restants.

Déposer cette mousse sur le croustillant praliné dans les cercles à entremet jusqu'au rebord puis lisser avec une spatule.

Réserver minimum 1 h au réfrigérateur avant de les sortir pour les décorer . Il est préférable d'attendre un peu plus longtemps pour les démouler.

Déguster bien frais. Vous sentirez en bouche le délicat parfum de tonka allié au chocolat puis une pointe de cannelle se diffuser sur vos papilles!!!!

