

J'espère que vous avez tous passé cette première vague de fêtes dans la joie et sans trop d'excès !
Je vous présente aujourd'hui mon entremet de la semaine; je les réalisés sous forme de bûche pour être dans le ton du moment mais il accepte bien entendu toutes les formes...
Il s'agit d'une mousse chocolat au praliné avec un insert de crémeux à la pistache, le tout agrémenté de griotte pour amener une pointe d'acidité.
Pour la première fois (à domicile) j'ai fait l'expérience du vrai praliné!!! Je me suis fait ce petit cadeau chez mon commerçant préféré : G.Detou !! Un pot d'1kg à moins de 10€ ! De quoi réaliser pleins de gourmandises...



La recette pour 6 personnes:

pour la mousse choco-praliné (pâte à bombe):

- 240g de chocolat au lait 35% Tropicana (DGF Royal)
- 20cl de crème liquide 30%
- 1 càs de praliné surfin
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 oeuf

- 30g de sucre
- 30g d'eau

pour le crèmeux à la pistache (recette issue du blog de Mercotte):

- 170g de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- 15g de maïzena
- 80g de beurre
- 2 feuilles de gélatine (~ 4-5g)
- arôme pistache
- colorant vert
- 15g de poudre de pistache

pour le biscuit dacquoise aux noisettes:

- 90g de sucre glace
- 81 g de poudre de noisette
- 3 blancs d'œufs clarifiés
- 30g de sucre semoule
- éclats de noisettes caramélisées

PREPARATION DE LA CREME DE PISTACHE

A réaliser la veille de préférence

Mélanger brièvement les jaunes et le sucre puis ajouter la maïzena.

Porter le lait à 82°C (T°C important afin de ne pas coaguler les jaunes...) avec la poudre de pistache et le colorant, puis le verser sur les jaunes. Mélanger.

Reporter ce mélange sur le feu jusqu'à léger épaissement. Incorporer la gélatine ramollie. Mélanger.

Ajouter le beurre en morceaux et mélanger sans arrêt jusqu'à ce qu'il soit totalement intégré à la crème (ou utiliser un mixeur plongeant).

Couler le crémeux dans les empreintes d'un moule en silicone. Ajouter une griotte au centre de chaque empreinte.

Réserver au congélateur.

PREPARATION DE LA DACQUOISE NOISETTE

A réaliser à l'avance de préférence (conservation pré-découpée au congélateur).

Mixer ensemble le sucre glace et la poudre de noisette. Réserver.

Monter les blancs vieilliss en neige en les suçant au fur et à mesure du processus avec le sucre en poudre.

Mélanger délicatement les blancs en neige avec les poudres (sucre glace /noisette) en les soulevant avec une maryse (spatule souple en silicone).

Étaler immédiatement cette pâte sur une plaque munie d'une feuille de papier cuisson et la saupoudrer d'éclats de noisettes caramélisées.

Enfourner à 180°C pendant 15-17 min.

PREPARATION DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT PÂTE A BOMBE

La pâte à bombe permet d'obtenir des mousses plus onctueuses et sucrées avec une belle intensité de chocolat. (recette issue et adaptée de l'Encyclopédie du Chocolat – Flammarion)

A l'aide d'un batteur dont le fouet et la cuve sont très froids, monter la crème moussieuse.

Faire fondre au bain-marie le chocolat au lait. Réserver.

Dans un autre récipient, réaliser la pâte à bombe : mélanger les jaunes, l'oeuf entier, le sucre et l'eau.

Placer ce récipient dans un bain-marie et chauffer en remuant et en contrôlant la température.

Celle-ci doit monter jusqu'à 82°C (température de coagulation des jaunes, afin d'éviter les grumeaux).

Retirer le récipient du bain-marie puis ajouter la gélatine ramollie. Mélanger jusqu'à ce que

l'appareil soit tiède.

Incorporer 1/3 de la crème montée au chocolat fondu tiède. Mélanger à l'aide d'une maryse. La texture doit être bien brillante. Ajouter la pâte de praliné.

Réchauffer quelques secondes au micro-ondes (10 sec) afin de remonter la température vers 45°C puis incorporer le restant de la crème montée.

Enfin ajouter la pâte à bombe tiède.

Réserver au réfrigérateur.

MONTAGE DE L'ENTREMET SOUS FORME DE BÛCHE

Dans une gouttière à buche ou un moule à cake en silicone (comme moi), verser la moitié de la mousse choco-praliné.

Ajouter des glaçons de crémeux à la pistache et quelques griottes par ci par là .

Recouvrir avec le reste de mousse.

Déposer une plaque (de la taille de votre moule) de dacquoise aux noisettes.

Réserver au congélateur pendant quelques heures avant de démouler.

Décorer à votre convenance (ici : éclats de meringue au chocolat sur cacao amer et graines de sésames).

Astuces:

- *si vous choisissez d'utiliser du chocolat noir, il ne sera pas nécessaire de mettre de la gélatine. Cette dernière permet de compenser le manque de beurre de cacao des chocolat au lait et chocolat blanc. Plus un chocolat à un pourcentage élevé plus il contient de beurre de cacao. Ce dernier est un durcisseur naturel.*
Dans le cas des mousses, il permet de jouer sur la densité de celles-ci.
- *Lorsque l'on mélange du chocolat fondu à de la crème montée, la température est un critère important afin d'éviter la formation de « grains de chocolat ». Il est donc conseillé de procéder par étape : d'abord mélanger 1/3 de crème à du chocolat tiède puis de réchauffer ce mélange avant d'incorporer le restant du chocolat. Les « grains » sont dues au choc thermique qui cristallise le beurre de cacao. La mousse est alors*

inesthétique et plus grasse.