

## L'exoticochoco de Pâques"



### Pour la dacquoise aux noisettes :

- 100 gr de noisettes en poudre
- 100 gr de sucre glace
- 4 blancs d'œufs (soit 120 gr)
- 30 gr de sucre

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, tamisez ensemble la poudre de noisettes et le sucre glace.

Monter les blancs en neige en incorporant le sucre dès que les blancs commencent à mousser.

Incorporer délicatement le mélange tamisé aux blancs montés. Mélanger

Verser la préparation sur une plaque à pâtisserie et saupoudrer de sucre glace.

Faites cuire environ 20 min à 180°C (thermostat 6).

### Pour la feuilletine pralinée

- un paquet de crêpes dentelles au chocolat
- une plaque de pralinoise
- 100 gr de noisettes
- 50 gr de sucre+ eau pour le caramel

Torréfier 100 g de noisettes au four préchauffé à 180° pendant 30 à 40 minutes jusqu'à obtention d'une couleur presque noire, les sortir du four et les laisser refroidir. Débarrasser ensuite les noisettes de leurs pellicules.

Faire fondre 50 g de sucre en caramel. En fin de cuisson, rajouter une pincée de sel puis le laisser refroidir sur un papier sulfurisé.

Mixer les noisettes grillées avec la fine feuille de caramel grossièrement concassée jusqu'à l'obtention d'une pâte semi-liquide.

Faire fondre la pralinoise au bain-marie, briser les crêpes dentelles, et mélanger le tout : brisures de crêpes dentelles, pralinoise fondue, et praliné maison.

Commencer à dresser votre entremet :

Dans votre cadre, poser la dacquoise, puis étaler la couche de feuilletine.

### **Préparer ensuite le crémeux exotique :**

- 1 grosse boîte de fruits exotiques en sirop
- 3 jaunes d'œufs
- 30 gr de sucre roux
- 1 œuf
- 30 gr de beurre
- jus de citron
- 2 feuilles de gélatine

Faire fondre la gélatine dans un bol d'eau froide.

Chauffer les fruits exotiques et les réduire en purée.

Blanchir le sucre avec les jaunes d'œufs, ajouter la purée de fruit tamisée, l'œuf entier et cuire comme une crème anglaise

Incorporer le beurre et la gélatine ramollie.

Verser le crémeux sur la feuilletine, et laisser prendre au réfrigérateur. Si vous avez le temps de faire l'entremet, vous laissez prendre au réfrigérateur, sinon mettre le tour au congélateur pendant 2h pour que le crémeux prenne.

### **Dernière étape, la mousse au chocolat au lait**

- une plaque de chocolat au lait Nestlé Dessert
- 125 gr de mascarpone
- 125 ml de crème liquide

Faire fondre le chocolat au bain marie, puis laisser tiédir.

Monter la crème liquide en chantilly, une fois que la crème commence à prendre, ajouter le mascarpone.

Ajouter ensuite le chocolat au lait fondu, et mélanger le tout à la chantilly.

Verser sur le crémeux passion "pris".

Votre entremet est prêt, vous pouvez soit le congeler, soit le laisser au réfrigérateur avant la dégustation.

Pour la déco, laissez libre à votre imagination !

Pour les macarons, je mettrai bientôt la recette, et pour les noisettes caramel, il vous suffit de préparer un support pour accrocher les noisettes à l'envers. (support polystyrène).

Préparer ensuite un caramel, une fois que votre caramel a sa bonne couleur, piquer une noisette sur un pic en bois, et tremper la noisette dans le caramel. Piquer alors les noisettes à l'envers sur votre support, pour obtenir un filet de caramel.