

Entremet tout chocolat

<http://www.surprisesetgourmandises.fr>

Cadre 17 x 24 cm (pour 9 à 12 personnes)

J-1 : crémeux Namélaka

J : Streusel + Biscuit + Montage

| | |
|---|--|
| <p>Crémeux Namélaka (à faire la veille) :</p> <ul style="list-style-type: none">- 5g de gélatine (3 feuilles de 1,8g)- 350 g de chocolat à 41%- 200 g de lait- 10 g de miel- 400 g de crème fraîche à 35% | <ul style="list-style-type: none">- Réhydrater la gélatine dans l'eau.- Faire fondre le chocolat au bain marie.- Faire bouillir le lait avec le miel.- Ajouter la gélatine essorée. Mélanger au fouet. Verser 1/2 lait sur le chocolat, mélanger. Verser la dernière 1/2 de lait, mélanger.- Mixer au mixeur plongeant en ajoutant la crème fraîche.- Verser dans une poche à douille pour la nuit (le chocolat cristallise). |
| <p>Le streusel :</p> <ul style="list-style-type: none">- 80 g de beurre- 80 g de cassonade- 64 g de farine- 16 g de cacao en poudre non sucré- 100 g de poudre d'amande- une pincée de fleur de sel | <ul style="list-style-type: none">- Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante.- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients.- Étaler la pâte directement dans le cadre (trop friable pour être étalée au rouleau).- Enfourner pendant 15 minutes environ.- Pendant la cuisson du streusel, préparer le biscuit moelleux amande cacao. |
| <p>Le biscuit moelleux amande cacao :</p> <p>Base :</p> <ul style="list-style-type: none">• 44 g d'œufs entiers (2)• 18 g de jaunes d'œufs (2)• 50 g de sucre• 75 g de poudre d'amande• 18 g de cacao en poudre non sucré• 40 g de beurre fondu <p>Meringue :</p> <ul style="list-style-type: none">• 40 g de blancs d'œufs• 30 g de sucre | <ul style="list-style-type: none">- Faire fondre le beurre.- Dans un saladier, fouetter les œufs entiers, le jaune d'œufs et le sucre.- Ajouter ensuite les poudres tamisées (poudre d'amandes et cacao) ainsi que le beurre fondu tiède.- Monter les blancs d'œufs en neige (l'idéal étant que les blancs soient à température ambiante). Ajouter le sucre en 3 fois.- Ajouter délicatement 2/3 de cette meringue à la première préparation (attention : le dernier 1/3 ne servira pas).- Après les 15 minutes de cuisson du streusel, verser dessus l'appareil. Bien le répartir avec une palette coudée et faire cuire toujours à 160°C pendant 20 minutes.- A la sortie du four, laisser refroidir avec le cercle. |

Le montage : Pocher le crémeux cacahuète et la crème Namélaka sur le gâteau.