

Entremet pommes, praliné et noisettes croquantes



Ingrédients pour un entremet de 26 cm (environ 14 personnes) :

Pâte à décor : 20g de sucre glace, 20g de beurre, 20g de blancs d'oeufs, 20g de farine, 8g de cacao amer non sucré

Biscuit à la cuillère : 120g de blancs d'oeufs, 75g de sucre semoule, 65g de jaunes d'oeufs, 40g de maïzena, 40g de farine

Noisettes croquantes : 50g de noisettes concassées, 40g de sucre semoule

Biscuit aux noisettes croquantes : 180g de blancs d'oeufs, 55g de sucre semoule, 150g d'amandes en poudre, 75g de noisettes en poudre, 175g de sucre glace, les noisettes croquantes

Pommes caramélisées : 4 pommes (choisir une variété ayant une bonne tenue à la cuisson), 15g de beurre, 75g de sucre

Mousse au praliné : 4 jaunes d'oeufs, 50g de sucre semoule, 180g de lait, 330g de pralinoise, 5g de maïzena, 3 feuilles de gélatine, 600g de crème fraîche épaisse

Préparation :

Pâte à décor :

Travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre glace et mélanger. Incorporer ensuite la moitié du blanc d'oeuf, et le moitié de la farine. Quand le mélange est bien homogène, ajouter l'autre moitié de blanc d'oeuf, l'autre moitié de farine et le cacao. Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et déposer la pâte à l'aide d'une poche à douille en créant le décor désiré. Mettre en attente au congélateur.

Biscuit à la cuillère :

(pour une plaque de 30x40cm) Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit lorsqu'ils commencent à mousser. Quand les blancs sont bien lisses et brillants, ajouter les jaunes d'oeufs. Incorporer délicatement à la maryse la farine et la maïzena mélangées. Déposer cette pâte sur le décor surgelé créé avec la pâte à décor. Enfourner pour 8mn à 180°C. Démouler sur une grille, retirer délicatement le papier sulfurisé et laisser refroidir.

Les noisettes croquantes :

concasser 50g de noisettes entières au couteau dans votre robot par petites pression en veillant à ce que les noisettes ne deviennent pas en poudre. Faire caraméliser le sucre, puis ajouter les noisettes concassées en remuant pour bien les enrober de caramel. Les étaler sur une toile Silpat et laisser refroidir.

Biscuit aux noisettes croquantes :

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit lorsqu'ils commencent à mousser. Quand les blancs sont bien lisses et brillants, incorporer délicatement à la maryse le sucre glace, la poudre d'amande et la poudre de noisettes. A l'aide d'une poche munie d'une douille de diamètre 10, réaliser 2 disques de 24 cm de diamètre sur des plaques à pâtisserie. Répartir sur la pâte les noisettes croquantes en cassant avec les doigts les morceaux trop gros. Enfourner pour 8 mn à 180°C. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Pommes caramélisées :

Peler les pommes et les couper en tranches pas trop fines. Fondre le beurre dans une poêle et faire revenir les pommes à feu assez vif. Les saupoudrer avec le sucre, et toujours à feu vif, laisser légèrement caraméliser. Attention de ne pas trop cuire les pommes, il doit rester des morceaux. Réserver.

Mousse au praliné :

Dans une casserole, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait et cuire à feu doux jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées. Puis ajouter la pralinoise cassée en morceaux. Mélanger, la pralinoise va fondre avec la chaleur de la crème. Poser un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir. Mettre le bol du robot et le fouet du batteur au frais au moins une 1/2 heure avant de fouetter la crème. Mettre la crème bien froide dans le bol réfrigéré et monter en chantilly. Incorporer délicatement avec une maryse la crème à la pralinoise.

Montage de l'entremet :

Découper des bandes de biscuit à la cuillère décorées de la largeur de votre cercle à entremet. Les poser contre les parois du cercle chemisé de rodhoïd en prenant soin de placer le décor vers l'extérieur.

Déposer un biscuit aux noisettes croquantes (noisettes vers le haut) pour réaliser le fond de l'entremet, puis couvrir d'une couche de crème au praliné d'environ 1 cm d'épaisseur.

Répartir les pommes sur la crème au praliné.

Déposer à nouveau une couche de crème au praliné d'environ 1 cm d'épaisseur. Poser le second biscuit aux noisettes croquantes, noisettes vers le bas, la face lisse facilitera la décoration.

Déposer une fine couche de crème en lissant bien avec une grande spatule. Maintenant, il ne reste plus qu'à décorer l'entremet en laissant cours à votre imagination.