



CROUSTILEA DE PAQUES



Nombre de pers : 6
 Temps de préparation : 40mn
 Temps de cuisson : 30mn
 Temps de pochage : 2 heure
 Temps de réfrigération : 3 heures

Ingrédients et quantités :

Le crumble petits beurre et Maltesers : 100g de beurre froid – 100g de petits beurre aux pépites de chocolat – 50g de farine – 50g de poudre de noisette – 50g de Maltesers – 80g de cassonade

La mousse Nutella croustillante : 3 jaunes d'œufs – 80g de sucre semoule – 2 feuille de gélatine – 20cl de lait – 20cl de crème liquide entière – 150g de Nutella - 3 CS de billes croustillantes (+/-)

Les billes de poire pochées : 20cl d'eau – 50g de sucre semoule – 1 jus de citron – 1 gousse de vanille Sivanil – 2 poires

Le lapin croustillant praliné : 50g de chocolat Ghana Cacao Barry – 100g de gianduja Valhrona – 25g de pailletine feuilleté

Dressage : Nutella – billes croustillantes – pralin – Maltesers – feuille d'or

Progression :

Le crumble petits beurre et Maltesers : Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Dans un saladier, mettez le beurre froid coupé en morceaux, les petits beurrés émiettés, la farine, la poudre de noisette, les Maltesers coupés en morceaux, et la cassonade. Mélangez le tout du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Répartissez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire au four environ 8-10mn, en surveillant bien la cuisson. Laissez refroidir. Dans un rectangle à entremet chemisé de rhodoïd, déposez au fond un peu de crumble émietté, tassez bien et réservez.

La mousse Nutella croustillante : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, faites chauffer le lait. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes avec le sucre semoule. Versez dessus le lait chaud. Remettez dans la casserole, et faites cuire à nouveau, sur feu moyen, sans cesser de remuer, et jusqu'à épaississement mais sans ébullition. Incorporez la gélatine ramollie et essorée, puis versez sur le nutella. Mélangez bien et laissez refroidir. Montez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la délicatement à l'aide d'une maryse, puis ajoutez pour finir les billes croustillantes. Coulez la mousse sur les fonds de crumble jusqu'à hauteur, puis faites prendre au réfrigérateur pendant 3 heures minimum.

Les billes de poire pochées : Epluchez les poires, puis à l'aide d'une cuillère parisienne, prélevez des petites billes dans la chair des fruits. Faites chauffer dans une casserole l'eau avec le sucre semoule, le jus de citron et la gousse de vanille fendue et grattée. Portez à frémissements. Jetez-y les billes de poires, puis stoppez la cuisson, couvrez et laissez pocher pendant 2 heures. Egouttez.

Les lapins croustillants : Faites fondre au bain-marie le gianduja avec le chocolat Ghana. Ajoutez la pailletine, mélangez bien, puis coulez dans 6 petits lapins. Laissez prendre, puis démoulez.

Dressage : Posez chaque entremet dans chaque assiette. Retirez le rectangle, puis le rhodoïd avec délicatesse. Recouvrez la surface avec des petites billes croustillantes, au centre un lapin gianduja recouvert d'un éclat de feuille d'or, puis une boule Maltesers et une petite bille de poire pochée. Décorez l'assiette avec un cornet rempli de nutella, et déposez une boule Maltesers, et une bille de poire sur un peu de pralin.

Le mot de Sandrine :

Un dessert de Pâques ultra gourmand et régressif tout spécialement créé pour ma fille Léa, qui raffole de tout ce qui compose cet entremet. Différentes textures en bouche, des saveurs irrésistibles, voilà de quoi fêter Pâques tout en douceur, et avec beaucoup de gourmandise !!!! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>