



PASSION CHOCOLAT
EQUATEUR, PRALINE, ABRICOT.....
POUR BENOIT NIHANT



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 50mn
 Temps de cuisson : 50mn
 Temps de congélation : 6h minimum

Ingrédients et quantités :

La dacquoise aux éclats de croustillant amandes : 105g de sucre glace – 150g de poudre d’amandes – 240g de blancs d’œufs – 105g de sucre semoule – 35g de farine – 60g de croustillants amandes Benoit Nihant

Le praliné : 100g de praliné amandes Benoît Nihant

La compotée d’abricots à la vanille : 400g d’abricots – 25g de sucre semoule – 1 gousse de vanille Bourbon – 5cl d’eau – 1 feuille de gélatine

La mousse Equateur : 3 jaunes d’œufs – 80g de sucre semoule – 20cl de lait – 2 feuilles de gélatine – 100g de couverture Equateur Benoît Nihant – 20cl de crème liquide entière

Le chocolat pour pulvérisation : 700g de couverture Equateur Benoît Nihant – 300g de beurre de Cacao

Dressage : Céleste Griotte balsamique Benoît Nihant - Abricots caramélisés – sigle de chocolat – copeaux de chocolat Benoît Nihant – feuille d’or

Progression :

La mousse Equateur : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer le lait dans une casserole sur feu doux. Dans un cul de poule mélangez au fouet les jaunes avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez dessus le lait chaud tout en fouettant. Remettez dans la casserole, et faites cuire sans cesser de remuer, jusqu'à épaississement de la crème mais sans ébullition. Versez sur le chocolat, mélangez et lissez bien. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Laissez refroidir. Montez la crème liquide bien froide en chantilly à l'aide d'un robot. Incorporez-la dans la crème Equateur. Coulez la mousse au fond de 6 moules rectangulaire en silicone, sur une hauteur de 1cm. Bloquez au grand froid pendant 2h minimum.

La compotée d'abricots à la vanille : Essuyez les abricots, et dénoyautez-les. Mettez-les dans une casserole avec la gousse de vanille fendue et grattée, l'eau, et le sucre. Faites cuire sur feu doux, à découvert, et laissez compoter pendant environ 30mn. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Incorporez-la dans la compotée une fois ramollie et essorée. Laissez refroidir. Coulez sur les mousses prises, et bloquez à nouveau au grand froid pendant 2h minimum.

Le praliné : Etalez sur les compotées prises, une fine couche de praliné amande.

La dacquoise aux éclats de croustillants amandes : Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Montez à l'aide d'un robot les blancs en neige, et dès qu'ils deviennent mousseux, ajoutez le sucre semoule en 3 fois. Pendant ce temps, mélangez dans un saladier le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Incorporez ces poudres dans la meringue, en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse. Coupez en petits morceaux les croustillants amandes, et ajoutez-les dans l'appareil. Coulez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire au four pendant environ 10mn. Laissez refroidir, et découpez 6 fonds à l'aide d'un rectangle à entremet. Posez un fond de biscuit sur chacun des praliné. Bloquez à nouveau au grand froid pendant 2 heures.

Le chocolat à pulvériser : Faites fondre au bain marie la couverture et le beurre de cacao, jusqu'à une température de 38°C.

Versez dans un pistolet.

Dressage : Démoulez les entremets congelés. Pulvérisez-les avec le mélange précédent.

Décorez avec quelques abricots caramélisés, 2 célestes griotte balsamique, des copeaux de chocolat. Posez un sigle signé au chocolat.

Le mot de Sandrine :

Un dessert créé en l'honneur et avec Benoît Nihant, célèbre chocolatier de Belgique au grand talent et passionné. J'ai voulu une association de saveurs qui change jouant sur la douceur du chocolat et l'acidité du fruit. Différentes textures aussi qui éclatent en bouche, un design qui change...merci Benoît pour m'avoir permis de réaliser ce dessert à l'assiette avec vos chocolats que j'adore !