

Les Desserts

L'entremet praliné et chocolat noir

Pour un cercle de 15 cm :

Pour la base :

2 oeufs
65 g de sucre en poudre
50 g de farine
20 g de pralin
Une pincée de sel

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Séparez vos blancs des jaunes.

Dans un saladier, battez les jaunes et le sucre en poudre.

Ajoutez le pralin et la farine.

Montez vos blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez les délicatement.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étalez la pâte et enfournez 15 minutes.

Laissez refroidir et découpez la base de votre dessert à l'aide de votre cercle à entremet.

Pour la couche praliné :

160 g de pâte praliné
60 g de chocolat blanc
40 g de crêpes gavottes
20 g de pralin

Préparation :

Faites fondre votre chocolat blanc au bain marie.

Ajoutez le à la pâte praliné et mélangez.

Ajoutez les crêpes gavottes émiettées et le pralin.

Reprenez votre cercle à entremet, et après avoir mis du rhodoïd tout autour, versez la préparation praliné sur la base du gâteau. Mettez au frais.

Pour la mousse au chocolat noir :

150 g de chocolat noir
3 oeufs
Une pincée de sel

Préparation :

Faites fondre votre chocolat noir au bain marie.

Séparez vos blancs des jaunes.

Fouettez vos jaunes avec le chocolat et monter vos blancs en neige avec une pincée de sel.

Ajoutez les délicatement à votre chocolat.

Versez votre mousse sur la couche praliné et remettez vos gâteaux au frais quelques heures.

Une fois que la mousse est bien prise vous pouvez décorer votre gâteau comme vous voulez...

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

deliceyeux@gmail.com

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©