



Fraîcheur au chocolat de Pierre Hermé

Ingredients

Gâteau

115g de beurre
70g de chocolat noir
2 oeufs
100g de sucre
60g de farine
100g de noisettes entières

Crèmeux au chocolat noir

3 jaunes d'oeuf
75g de sucre
200g de lait
240g de crème liquide entière
190g de chocolat noir
1.5feuille de gélatine

Glaçage

10g de beurre
100g d'eau
40g de crème liquide entière
60g de crème fraîche épaisse
115g de chocolat noir
45g de sucre

Gâteau

- Pour un cercle de 20cm -

Faire fondre au micro ondes le beurre et le chocolat noir

Faire torrifier les noisettes la poêle environ 10 minutes et enlever un maximum de peau

Préchauffer le four 150C

Dans le bol mettre les oeufs et le sucre 15s/vitesse 3.5

Verser le mélange beurre/chocolat 15s/vitesse 2.5

Ajouter la farine 20s/vitesse 2, racle les bords 10s/vitesse 2

Mettre les noisettes torréfiées 12s/vitesse 2 en sens inverse

Enfourner 15 minutes puis laisser refroidir sur une grille

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau froide

Dans le bol mettre les jaunes, le sucre, le lait et la crème 8min/80C/vitesse 2

Ajouter les chocolats noirs en morceaux 15s/vitesse 3

Mettre la gelatine essore 8s/vitesse 3

Laisser tiédir



Fraîcheur au chocolat de Pierre Hermé

Glaçage

Au micro ondes mettre fondre 50g de chocolat noir et la crème entière

Ajouter le beurre dans le mélange homogène

Dans le bol mettre le sucre, l'eau, la crème paissée et le reste du chocolat en morceaux 8min/70°C/vitesse 2

Verser la préparation précédente 12s/vitesse 2

Laisser refroidir 35°C pour pouvoir glacer l'entremet congelé

Montage

Dans un cercle muni d'un rhodod, mettre le gâteau

Verser le crèmeux et mettre une nuit au congélateur

Le lendemain démouler l'entremet et le glacer