



Entremet nutella et vanille

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de poudre d'amande
80g de sucre glace
20g de sucre
30g de farine

Crèmeux vanille

2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
20g de sucre
1 cuillère à café d'arôme vanille
1 sachet de sucre vanillé
1,5 feuille de gélatine

Mousse au nutella

2 jaunes d'oeuf
160g de lait
100g de nutella
220g de crème liquide entière
20g de sucre
2 feuilles de gélatine

Croustillant praliné

20g de chocolat blanc
80g de pâte pralinée
30g de gavottes

Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pâte pralinée, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit joconde

Mettre au congélateur 30 minutes



Entremet nutella et vanille

Crèmeux vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la crème, l'arôme vanille et le sachet de sucre vanillé.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Mousse au nutella

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporer le nutella

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la mousse au nutella

Disposer l'insert à la vanille

Et finir en déposant le biscuit

Mettre toute la nuit au congélateur pour pouvoir floquer.