



Entremet cacahuète et chocolat

Ingredients

Biscuit cacahuète

100g de chocolat noir
2 oeufs
50g de cassonade
70g de mascarpone
50g de beurre de cacahuète
15g d'huile
60g de farine
1 pincée de sel
2 pincées de bicarbonate

Crèmeux chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
80g de chocolat noir
20g de sucre
100g de lait
110g de crème liquide entière
1,5 feuille de gélatine

Mousse cacahuète

4 jaunes d'oeuf
15g de sucre
120g de beurre de cacahuète
300g de lait
300g de crème liquide entière
3 feuilles de gélatine
du spray doré

Biscuit cacahuète

Préchauffer le four à 160°C

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux et 3 coups de turbo
puis 2 minutes/75°C/vitesse 1.

Ajouter le fouet et les oeufs 12s/vitesse 3.5

Verser la cassonade 8s/vitesse 3

Puis le mascarpone 6s/vitesse 3

Mettre le beurre de cacahuète et l'huile 10s/vitesse 3.5

Ajouter ensuite la farine, le sel et le bicarbonate 10s/vitesse 3

Verser la préparation sur une plaque à gâteaux

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et emporter-piécer avec un cercle de 4cm de diamètre

Crèmeux chocolat noir

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, les jaunes d'œufs et le sucre 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser sur une épaisseur de 1,5 cm

Mettre au congélateur 2h

Puis emporte-pièces avec un cercle de 4cm de diamètre

Mousse cacahuète

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et le beurre de cacahuète 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

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

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

Montage

- Pour 8 entremets individuels -

Dans les cavités verser 1/3 de mousse

Puis poser le crémeux chocolat noir congelé

Remettre un peu de mousse et finir avec le biscuit cacahuète

Mettre au congélateur une nuit

Le lendemain appliquer le spray sur l'entremet congelé

ASTUCE

Et pour toutes les chutes de gâteaux pensez aux magnums cake ici
