



Entremet chocolat et caramel

Ingredients

Cookie

100g de beurre mou
140g de cassonade
1 oeuf
1sachet de sucre vanillé
130g de farine
30g de poudre d'amande
1/2cuillère à café de bicarbonate alimentaire
1/2cuillère à café de levure chimique
90g de pépites de chocolat

Crèmeux chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
50g de sucre
75g de chocolat noir
2g de gélatine

Mousse au caramel

200 + 40g de sucre
4 jaunes d'oeuf
300g de lait
300g de crème liquide entière
4g de gélatine

Biscuit cookie

- Pour un biscuit cookie d'environ 22 - 24cm -

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre mou, la cassonade, l'oeuf et le sucre vanillé

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le bicarbonate alimentaire et la levure chimique, bien mélanger

Puis incorporer les pépites de chocolat

Etaler en un cercle d'environ 22 cm

Enfourner 14 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécé à la taille du moule

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

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.

Puis incorporez le chocolat noir en morceaux.

Laisser refroidir, puis verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 3h

Mousse au caramel

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le lait et le garder au chaud

Dans une casserole mettre les 200g de sucre et le faire chauffer jusqu'à ce qu'il se transforme en un caramel bien blond

Verser 1/4 du lait chaud (attention aux projections) bien mélanger et incorporer le reste du lait

Fouetter ensemble les jaunes d'oeufs et les 40g de sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Verser le lait au caramel dessus, mélanger et remettre à chauffer à feu moyen , jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

Monter la crème en une chantilly souple (jusqu'au bec d'oiseau)

Et incorporer la en 3 fois à la préparation précédente

Montage

Verser 2/3 de la mousse dans le moule

Poser le crémeux au chocolat congelé

Mettre le reste de la mousse

Et pour finir positionner le biscuit cookie

Laisser une nuit au congélateur avant de pouvoir démouler

Pour la finition j'ai utilisé un spray velours ivoire
