



Royal au nutella

Ingredients

Biscuit cacao

2 oeufs
40g de lait
100g de sucre
5g de levure chimique
85g de farine
15g de cacao non sucré
100g de beurre

Croustillant nutella

25g de crêpes dentelles
25g de chocolat blanc
65g de nutella

Mousse nutella

3 jaunes d'oeuf
15g de sucre
160g de nutella
240g de lait
250g de crème liquide entière
5g de gélatine

Glaçage miroir

75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat au lait
100g de crème liquide entière
9g de gélatine

Chantilly nutella

140g de crème liquide entière
60g de mascarpone
70g de nutella

Biscuit cacao

- Pour un moule de 18cm -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, le cacao et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et découper un disque de 16cm

Croustillant nutella

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le nutella, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit cacao et mettre au congélateur pour 1h

Mousse 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 ainsi que le nutella

Laisser refroidir.

Monter la crème liquide jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .(une chantilly souple)

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

Verser toute la mousse dans le moule de votre choix de 18 cm

Déposer le biscuit cacao en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème

Laisser refroidir à 32°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Chantilly nutella

Fouetter ensemble la crème liquide, la mascarpone et le nutella jusqu'à obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et décorer, comme il vous plaît le dessus de l'entremet
