



# Le Miam d'Emilie




## Desserts & gourmandises > Entremet noisetier pralinoise



### Pour 1 gros entremet ou 6 petits individuels

#### *Entremet noisetier pralinoise*

Temps de préparation : 210minutes.  
Temps de cuisson : 15minutes.

Mode de cuisson : 

- Pour la base noisetier :  
20g farine  
60g sucre glace  
80g poudre noisettes  
4 blancs d'oeufs
- Pour le croustillant à la crêpe dentelle :  
80g de crêpes dentelles  
125g chocolat pralinoise
- Pour la mousse pralinée :  
150g chocolat pralinoise  
4 oeufs

*Une de mes premières recettes avec de la pralinoise, trouvée par hasard dans une revue de quelques recettes de cuisine, testée à l'improvise, et conservée depuis méticuleusement par crainte de la perdre tellement j'affectionne cette recette !!! Je ne suis habituellement pas fan des entremets, trop lourds à mon goût par cette succession de couches*

***censées légères... Oui mais avec cette recette j'ai enfin compris : j'aime les entremets avec différentes sensations : du fondant, du croustillant et de la matière! Ce qui est très chouette aussi c'est que cette recette peut se faire aussi bien en gros gâteau à partager, qu'en version individuelle avec des ramequins comme contenant.  
Une pure gourmandise!***

## Préparation du noisetier

Préchauffe ton four à 180°

Dans un saladier, tamise la farine, le sucre glace et la poudre de noisettes.

Battre les 4 blancs en neige avec le sucre, puis les ajouter au premier mélange à base de farine.

Beurre et farine un moule à manquer (20 cm) et y verser la préparation.

Faire cuire 15 minutes

Une fois refroidi, démouler et l'entourer d'un cercle à pâtisserie.

*Si tu choisis de faire cette recette en version individuelle, il te faut utiliser des ramequins et découper dans le gros biscuit qui sort du four (par ex à l'aide d'un verre), des petites portions de taille légèrement inférieure à celle de ton ramequin pour que ces petits disques rentrent facilement et soient la base de l'entremet.*

## Préparation du croustillant

Faire fondre la pralinoise au bain-marie.

Emiette les crêpes dentelles avec tes doigts

Répartir la pralinoise fondue sur les crêpes dentelles et mélanger à la cuillère en bois.

Etale ce mélange croustillant sur le biscuit noisetier (encerclé ou dans chaque ramequin).

Bien tasser à l'aide du dos d'une cuillère.

## Préparation de la mousse pralinée

Faire fondre la pralinoise au bain-marie.

Dans un saladier, mélange la pralinoise fondue avec les jaunes d'oeuf.

Battre au robot ou au batteur les blancs en neige, jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Ajoute les alors à la préparation à base de chocolat.

Termine en versant cette dernière couche à base de mousse saveur pralinoise sur le gâteau.

Mettre minimum 3 heures au réfrigérateur, voire toute une nuit c'est vraiment l'idéal !

Si tu manques de temps ou pour être certain(e) que ton gâteau aura ne tenue parfaite, il peut être intéressant d'ajouter 2g de gélatine dans la réalisation de cette mousse.

**\*\*\***

*Tu peux utiliser d'autres sortes de chocolat (pralinée par exemple) pour la réalisation de cette recette ou ajouter des fruits en décoration pour une note fruitée.*