

L'entremet de cette semaine était fort en goût et a été très apprécié par l'équipe qui travaille avec moi.

Pour cette recette j'ai choisi un chocolat profond et intense, légèrement acidulé, un grand cru de chez Valrhona : le Manjari.64%.

Je l'ai associé à une banane bien mûre pour une mousse tout en contraste... A la première cuillère, on sent toute la puissance du chocolat, le croustillant du praliné feuilleté, puis on découvre à la douceur de la banane.



La recette pour 4 personnes:

pour la pâte du fond ou succès:

- 25g d'amandes en poudre
- 25g de sucre glace
- 5 g de maïzena

- 1 blanc d'oeuf (=35g)
- 30g de sucre cristal
- colorant rouge (G.Detou)

pour le praliné feuilleté:

- 65g de chocolat au lait
- 65g de pralin
- 30g de gavotte
- 10g d'huile de noisette (G.Detou) ou huile neutre type tournesol

pour la mousse au chocolat intense & banane:

- 100g de chocolat noir 64% Manjari (Valrhona)
- 20cl de crème liquide entière 30%
- 1 banane bien mûre

PREPARATION DE LA PATE A SUCCES

Mélanger la maïzena, la poudre d'amande et le sucre glace. Tamiser.

Monter les blancs en neige avec le sucre cristal et une pointe de colorant en poudre.

Mélanger doucement les poudres avec les blancs en neige à l'aide d'une maryse (ou spatule en silicone).

Enfourner pendant 8 min à 210°C.

Réserver.

PREPARATION DU PRALINÉ FEUILLETÉ

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie puis y incorporer le pralin, l'huile de noisette (si possible, sinon remplacer par de l'huile de tournesol), et les gavottes écrasées.

Réserver.

PREPARATION DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT & BANANE

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie doux.

Monter la crème au fouet électrique (ou au robot) jusqu'à obtenir une consistance de mousse à raser ferme.

Mixer la banane puis la mélanger au chocolat fondu.

Mélanger 1/3 de la crème à l'appareil chocolaté puis ajouter le restant de crème . Mélanger doucement avec la maryse en soulevant la mousse délicatement.

Réserver.

MONTAGE DE L'ENTREMET

Prendre les cercles ou rectangles à entremet et découper des morceaux de succès (biscuit du fond).

Étaler dessus une fine couche de praliné croustillant.

Enfin, superposer une dernière couche de mousse au chocolat intense à la banane.

Réserver au réfrigérateur pendant minimum 2 heures avant de démouler.

Démouler puis saupoudrer de cacao non sucré type van houten (à l'aide d'un chinois) et décorer selon vos goûts (perles, paillettes, copeaux en chocolat, étoiles...).

Astuces: *j'ai fais un biscuit succès teinté en rose afin de créer une surprise chez mes invités qui ont tous pensés retrouver un fruit rouge dans ce dessert...*

Pour un praliné feuilleté plus fin, mixer (ou écraser au pilon) le pralin avant de le mettre dans le chocolat...