 Sicilien

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**100 g de** [**pralin**](http://croquantfondantgourmand.com/pralin/)**Crème brûlée :
115 g de lait entier**
**115 g de crème liquide**
**4 jaunes d'œufs (75 g environ)**
**25 g de sucre
¼ de càc de vanille en poudre
Génoise au chocolat :
2 gros œufs (100 g environ)
35 g de sucre en poudre
12 g de sirop de glucose
20 g de beurre fondu froid
30 g de farine T 45
20 g de Maïzena
10 g de poudre d'amande
8 g de cacao amer
Bavarois au chocolat :
150 g de lait entier
2 jaunes d'œufs (38 g environ)
30 g de sucre en poudre
280 g de crème liquide
3 g de gélatine
160 g de chocolat noir
Sirop à 30°
60 g de sucre en poudre - 40 g d'eau
Nappage :
120 g de chocolat noir
20 g de sirop de glucose - 20 g de sirop à 30° - 20 g de beurre mou
100 g de crème
4 g de gélatine**

**1 moule de 18 cm de diamètre tapissé de papier sulfurisé pour la crème brûlée**
**1 moule ou 1 cercle de 22 cm pour la génoise**
**1 cercle de 20 cm de diamètre chemisé de rhodoïd pour le montage**
**Préchauffage du four à 100°C (chaleur tournante) pour la crème brûlée**
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante) pour la génoise**

**La crème brûlée :**Mettre le lait et la crème à bouillir.
Fouetter légèrement les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille.
Verser sur le mélange le lait bouillant et mélanger.Verser la crème dans le moule.
Enfourner pour 1 heure.Laisser refroidir et placer le moule au congélateur jusqu'à ce que la crème soit ferme (**minimum 1 heure**).
**La génoise au chocolat :**Mettre dans le bol, les œufs, le sucre et le glucose.
Déposer dans un bain-marie et fouetter jusqu'à ce que la température atteigne 50° et que le mélange triple de volume.
Hors du feu, continuer à fouetter jusqu'à refroidissement.Tamiser sur le mélange, la farine avec la Maïzena, la poudre d'amande et le cacao.Incorporer délicatement à la spatule le beurre fondu et le mélange tamisé.
le moule (sur 5 mm d'épaisseur environ) et enfourner pour 20 à 25 minutes.
Démouler et laisser refroidir.
Découper en une abaisse plus petite à l'aide du cadre de 20 cm.
**Le bavarois au chocolat :**Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Mettre le lait à bouillir.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
Ajouter le lait bouillant et remettre sur le feu jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Incorporer la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre parfaitement.
Verser la crème bien chaude sur le chocolat en morceaux.
Remuer jusqu'à ce que la préparation soit lisse et laisser tiédir.Fouetter la crème jusqu'à consistance [**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).
Mélanger délicatement la crème fouettée à la crème au chocolat.**Le montage :**Poser le cercle sur un carton ou sur un papier sulfurisé. Déposer au fond le disque de génoise.
Étaler une couche de 1 cm de bavarois. Saupoudrer de pralin.
Démouler le disque de crème brûlée et le déposer sur le pralin.
Recouvrir du reste de bavarois jusqu'en haut du moule et lisser à la spatule.Mettre au frais pendant 6 heure au minimum (**idéalement 1 nuit**).
**Le sirop à 30° :**Mettre dans une petite casserole le sucre et l'eau, porter à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Faire bouillir pendant 30 secondes. Laisser refroidir.
**Le nappage :**Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide. Faire chauffer la crème avec le sirop de glucose. Dissoudre dans la crème la gélatine ramollie.
Verser le mélange chaud sur le chocolat en morceaux.
Attendre 30 secondes et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.Ajouter le sirop et le beurre pommade. Mélanger et laisser tiédir.
Démouler le gâteau et le napper.