 **Praliné vanille chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/07/Pralin%C3%A9-vanille-chocolat-DSCN8834.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 30 g de noisettes  
Crème vanille-chocolat :  
- 500 ml de crème liquide entière**  
**- 2 gousses de vanille**  
**- 2 feuilles de gélatine (2x2g)**  
**- 110 g de chocolat blanc  
Galette bretonne :  
- 100 g de beurre ½ sel mou**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 125 g de farine**  
**- ¼ de càc de levure chimique  
Crémeux praliné :  
- 150 g de pralinoise**  
**- 70 ml de crème liquide entière  
Glaçage :  
- 150 g de chocolat noir de couverture**  
**- 200 ml de crème liquide**  
**- 30 g de miel liquide**  
**- 30 g de beurre**

1 cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre   
**Préchauffage du four à 180°C**

**À préparer plusieurs heures avant ou même l’avant-veille  
La crème vanille-chocolat :**Ouvrir les gousses de vanille en deux et racler les graines à l'aide de la lame d'un couteau.  
Mettre la crème, les gousses et les graines de vanille dans une casserole et porter à ébullition.  
Retirer du feu, couvrir et laisser infuser au-moins une heure (et plus si possible).  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Faire chauffer la crème à la vanille et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Verser petit à petit le liquide chaud sur le chocolat cassé en morceaux en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu.  
Couvrir, laisser refroidir et placer au réfrigérateur pendant au-moins 6 heures (**jusqu'au lendemain pour moi**).  
**La veille :  
La galette bretonne :**Mélanger le beurre et le sucre pour obtenir une pommade, ajouter le jaune d'œuf.  
Incorporer rapidement la farine et la levure et mettre la pâte en boule.  
Étaler la pâte à la dimension du cercle.   
Enfourner pour 17 minutes (**j'ai laissé le cercle en place**).  
Laisser refroidir et retirer le cercle.  
**Le crémeux praliné**Faire fondre la Pralinoise avec la moitié de la crème au micro-onde ou à chaleur douce.  
Incorporer le reste de crème froide et laisser refroidir.  
**Montage du gâteau :**Concasser les noisettes puis les torréfier pendant quelques minutes dans une poêle à sec.  
Laisser refroidir.  
Chemiser le cercle à pâtisserie de rhodoïd (pas obligatoire mais rassurant pour le démoulage) et le poser sur un carton.  
Poser le biscuit au centre et le napper de crémeux praliné.  
Saupoudrer avec les noisettes concassées.  
Fouetter la crème vanille-chocolat très froide jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly ferme.  
Verser la crème à l'intérieur du cercle.  
Couvrir et laisser prendre au congélateur pendant au-moins 4 heures (**jusqu'au lendemain pour moi**).  
**Le jour de la dégustation :  
Le glaçage :**Faire fondre le chocolat avec la crème et le miel au micro-onde (ou à chaleur douce) par petites séquences en remuant entre chaque.  
Ajouter le beurre et fouetter pour que la préparation soit bien lisse.  
Sortir le gâteau du congélateur et le déposer sur une grille au dessus d'un plat.  
Retirer le cercle et le rhodoïd.  
Verser le glaçage sur le gâteau bien froid et lisser à la spatule.  
Garder au frais jusqu'au moment du service.  
J'ai saupoudré d'un voile de cacao et d'éclats de chocolat noir et blanc.