 **Entremets praliné-vanille**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/11/entremets-praline-vanille-p1130584-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Jour 1 :**

**Crème à la vanille :**  
**- 2 gousses de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 500 g de crème liquide entière**  
**- 4 g (2 feuilles) de gélatine**  
**- 110 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)

Ouvrir les gousses de vanille et gratter les graines avec la lame d'un couteau.  
Mettre la crème, les grains et les gousses de vanille dans une casserole.  
Porter à ébullition, couvrir et laisser infuser au-moins 1 heure.  
Au bout de ce temps, mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Mettre le chocolat en pastilles ou concassé dans un récipient.  
Retirer les gousses de vanille et remettre la crème à chauffer.  
Lorsqu'elle arrive à frémissement, ajouter hors du feu la gélatine essorée   
et remuer pour la dissoudre.  
Verser peu à peu la crème bouillante sur le chocolat en remuant, jusqu'à ce qu'il soit fondu.  
Laisser refroidir en remuant la préparation de temps en temps   
puis couvrir et déposer au réfrigérateur pendant 4 heures minimum  
(jusqu'au lendemain pour moi).

**La galette :**  
**- 100 g de beurre pommade**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 125 g de farine**  
**- ¼ de càc de levure chimique**  
**- 1 pincée de fleur de sel**  
  
**1 cercle de 20 cm de Ø posé sur une feuille de papier cuisson  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

 Mélanger le beurre pommade et le sucre en poudre.  
Ajouter le jaune d'œuf à la crème obtenue et mélanger.  
Incorporer enfin la farine, la levure et la pincée de fleur de sel.  
Lorsque la pâte est formée, l'étaler dans le cercle.  
Enfourner pour 17 minutes.  
Retirer délicatement le cercle et laisser refroidir sur une grille.

**Le crémeux praliné :**  
**- 30 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **- 150 g de** [**Pralinoise**](https://recettes.de/pralinoise) **®**  
**- 70 g (40 + 30) de crème liquide**

Concasser grossièrement les noisettes et les torréfier pendant quelques minutes dans une poêle à sec. Laisser refroidir.  
Mettre la Pralinoise en dés dans un petit récipient avec 40 g de crème.  
Laisser fondre pendant quelques secondes au micro-ondes.  
Remuer pour lisser la préparation et ajouter les 30 g de crème restants. Laisser refroidir.

Fermer le cercle de 20 cm par un papier film et y remettre la galette.  
[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)Elle est très friable, il faut la manipuler avec précaution.  
Le mieux serait de poser le cercle sur le biscuit et de retourner le tout en s'aidant de la grille.  
Étaler le crémeux praliné sur le biscuit.  
Parsemer la surface avec les éclats de noisettes.  
Couvrir et mettre au congélateur.

**Jour 2**

**1 cercle de 22 cm de Ø fermé par un papier film**  
**et doublé de rhodoïd**

Poser le cercle sur une plaque et déposer au fond un carton du même diamètre.  
Sortir la crème à la vanille du réfrigérateur : Elle a bien épaissi.  
Travailler au fouet pour obtenir une crème texture "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Sortir la galette bretonne du congélateur et retirer le cercle et le rhodoïd.  
La déposer sur le carton bien au milieu du grand cercle.  
Verser la mousse à la vanille sur les côtés et sur le dessus de la galette.  
Lisser la surface.  
Couvrir et mettre au congélateur pendant au-moins 4 heures et plusieurs jours ou semaines sans problème   
(c'est ce que j'ai fait!).

**La veille du jour J (éventuellement) :**

Pour gagner du temps le matin du jour J,  
j'ai préparé le [glaçage](https://recettes.de/glacage) la veille et je l'ai laissé refroidir avant de le conserver au frais.

**Le glaçage au chocolat :**  
**- 150 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 30 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **liquide**  
**- 30 g de beurre**

Porter à ébullition la crème avec le miel.  
Mettre le chocolat en pistoles (ou concassé) dans un pichet.  
Verser doucement la crème bouillante sur le chocolat en remuant sans arrêt.  
Ajouter le beurre et mixer rapidement pour obtenir une crème lisse.  
Laisser refroidir et conserver au frais.

**Le jour J :**

Si vous préférez faire le glaçage le jour J  
le laisser refroidir jusqu'à ce que la température descende à 37°C.  
Si comme moi, vous l'avez préparé la veille, le réchauffer jusqu'à 37°C (à peine tiède).  
Poser un petit saladier sur un plat.  
Déposer l'entremets congelé sur son carton sur le saladier.  
Verser le nappage en filet pour couvrir tout le gâteau.  
Attendre que le glaçage est fini de couler et mettre le plat au réfrigérateur  
pendant 2 ou 3 heures pour laisser l'entremets décongeler.