

**Entremets fleur de sel de Christophe Felder**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

 **Jour -2**

**Le palet caramel figé :
- 2 feuilles (4 g) de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine)
**- 360 g de crème liquide entière**
**- ½ càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre (1)**
**- 90 g de sucre semoule**
**- 4  jaunes d'œufs (entre 80 et 90 g)**

**1 cadre à pâtisserie de 23,5 cm x 17,5 cm fermé par du papier film sur une face** **et déposé sur une plaque.**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Porter la crème à ébullition et y mettre à infuser la poudre de vanille **(1)**.
Garder la  la crème au chaud et battre les jaunes d'œufs dans un bol.
Verser le sucre dans une casserole à fond épais et le laisser chauffer jusqu'à
l'obtention d'un caramel blond.
Tout d'abord, verser la crème chaude sur le caramel avec précaution et bien mélanger.
Faire couler la crème caramel sur les jaunes d'œufs tout en mélangeant.
Reverser le tout dans la casserole et laisser chauffer sans cesser de remuer, comme pour une crème anglaise
jusqu'à ce que la préparation atteigne 80°C.
Retirer aussitôt de la chaleur et ajouter enfin la gélatine bien essorée en mélangeant pour bien la dissoudre.
Laisser tiédir quelques minutes puis verser le palet caramel dans le cadre.
Placer au congélateur.

 **La pâte de caramel mou :
- 120 g de sucre semoule**
**- 50 g de crème liquide entière**
**- ¼ de càc de vanille en poudre (2)**
**- 2 g de** [**fleur de sel**](https://recettes.de/fleur-de-sel)
**- 80 g de beurre froid**

Couper le beurre en dés. Faire chauffer la crème.
Mettre le sucre à chauffer dans une casserole à fond épais, jusqu'à obtention d'un caramel ambré.
Ajouter avec précaution la crème chaude et les graines de vanille et remuer sur feu moyen jusqu'à ce que la crème soit lisse. La préparation doit être à 106°C.
À ce moment, retirer la casserole du feu, ajouter la fleur de sel et enfin le beurre bien froid pour stopper la cuisson.
Verser la pâte dans un bol, filmer et mettre au frais.

**Jour -1**

### ****Le biscuit succès aux amandes :- 3**** [blancs d'œufs](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) ****(100 g)********- 150 g (75 g + 75 g) de sucre en poudre********- 75 g d'****[amandes](https://recettes.de/amande) ****en poudre********- 35 g de farine********- 7 g de**** [caramel liquide](https://recettes.de/caramel-liquide)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson sur lequel on a tracé un rectangle de 23,7 x 17x5 cm**
**Préchauffage du four à 180°C **

 Monter les blancs en neige ferme avec 75 g de sucre.
Incorporer le sucre restant,  les amandes en poudre, la farine et le caramel liquide.
Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
Étaler le biscuit sur la plaque en un rectangle plus grand que celui que celui qui est tracé.
Enfourner pour 18 minutes.
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.

### La mousse au chocolat :****- 165 g de**** [chocolat](https://recettes.de/chocolat) ****à 65 % de cacao********- 70 g de lait entier********- 65 g + 340 g de crème liquide entière********- 3 jaunes d'œufs ( ≅60 g)********- 65 g de sucre****

Mettre **340 g** de crème dans un saladier avec les fouets du batteur.
Déposer le saladier au réfrigérateur.
Hacher le chocolat si besoin et le déposer dans un saladier.
Faire chauffer jusqu'à ébullition le lait et **65 g** de crème.
Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre sans faire blanchir.
Verser le lait chaud sur le mélange en remuant.
Reverser le tout dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer (comme pour une crème anglaise)
jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Verser la crème chaude sur le chocolat et mélanger pour le faire fondre.
Fouetter la crème sortie du réfrigérateur pour obtenir une texture "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
Ajouter une cuillerée de crème dans le chocolat pour le détendre.
Ajouter le reste de crème et l'incorporer délicatement à la spatule.
Réserver.

**Le montage de l'entremets :**

**1 cadre à pâtisserie de 23,5 cm x 17,5 cm fermé par du papier film sur une face, doublé de rhodoïd (6 cm de hauteur) et déposé sur une plaque.**

Sortir le caramel mou du réfrigérateur et le laisser à température ambiante.
Bien remuer.
Découper le biscuit à l'aide du cadre et le placer à l'intérieur.
Étaler le caramel sur toute la surface du biscuit.
Couvrir de la moitié de la mousse au chocolat.
Démouler le palet caramel et le déposer sur la mousse.
Déposer le reste de la mousse au chocolat et lisser avec une spatule.
Déposer au congélateur pour faire prendre le gâteau.

**Jour J**

Quelques heures avant la dégustation (au-moins 6 heures), sortir l'entremets du congélateur et le déballer sur le plat de service.
Décorer à l'envie.
Garder au frais jusqu'au moment du service.