 **Entremets praliné-citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/entremets-praline-citron-p1160805-r.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Jour -2  
  
La ganache pralinée :   
- 3 feuilles (6 g) de gélatine**   
**- 200 g de** [**Pralinoise**](https://recettes.de/pralinoise)**®**  
**- 150 g de lait**  
**- 70 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 500 g de crème fleurette très froide**

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Mettre le chocolat en morceaux dans un petit saladier.  
Faire chauffer dans une petite casserole le lait et la Pralinoise ®, jusqu'à ce que celle-ci soit fondue.  
Retirer du feu et y faire fondre la gélatine ramollie et bien essorée.  
Verser sur le chocolat en remuant jusqu'à ce que ce dernier soit fondu.  
Ajouter la crème liquide froide et mélanger.  
Couvrir et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain (ou au moins pendant plusieurs heures).

**La crème citron  
- 2 feuilles (4g) de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine)  
**- 150 g de chocolat blanc**  
**- 4 œufs**  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 3 ou 4** [**citrons**](https://recettes.de/citrons)  
**- 20 g de beurre  
Un cercle de 18 cm de diamètre fermé sur une face par un papier film   
et doublé de rhodoïd.**

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.  
Mettre le chocolat en morceaux dans un petit saladier.  
Râper finement le zeste de 1 citron.  
Presser les citrons pour recueillir 180 g de jus.  
Porter le jus et le zeste à ébullition dans une petite casserole.  
Pendant ce temps, mélanger les œufs et le sucre.  
Verser le jus de citron bouillant sur les œufs tout en mélangeant.  
Reverser dans la casserole et laisser épaissir sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème "nappe" la cuillère.  
Retirer du feu et y faire fondre la gélatine bien essorée.  
Verser immédiatement sur le chocolat en remuant pour faire fondre ce dernier.  
Incorporer alors le beurre en parcelles pour le faire fondre à son tour   
Verser la crème dans le cercle posé sur une plaque après en avoir réservé deux cuillerées pour le décor.  
Bloquer au congélateur jusqu'au lendemain (ou au moins pendant plusieurs heures).

**Le biscuit moelleux aux amandes :  
- 35 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 35 g de sucre glace**  
**- 15 g de farine**  
**- 25 g de lait (**[**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**  
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 15 g de sucre**

**1 cercle de 18 cm de Ø beurré et posé sur un 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 dans un bol les amandes en poudre, le sucre glace et la farine.  
Incorporer le lait et mélanger pour obtenir une pâte épaisse.  
Monter les blancs en neige avec le sucre en poudre.  
Incorporer une cuillerée de blanc dans la pâte en remuant pour l'assouplir.  
Ajouter alors le reste des blancs en mélangeant délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le cercle.  
Enfourner pour environ 12 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.

**Le craquant praliné :  
- 150 g de Pralinoise ®**  
**- 60 g de** [**Gavottes**](https://recettes.de/gavotte) **®**

Faire fondre la Pralinoise ® et mélanger.  
Écraser les Gavottes ® dans leur papier puis les mélanger avec le chocolat fondu.  
Étaler le craquant sur le gâteau.  
Réserver au congélateur.

**Jour - 1**

**Le montage de l'entremets :**

**1 moule en silicone Eleganzia pour moi (1800 ml)**  
**ou 1 cercle de 22 cm de Ø doublé de rhodoïd**

 Sortir la ganache pralinée du réfrigérateur et la fouetter pour la faire monter comme une chantilly.  
Verser la ganache dans le moule en essayant de ne pas laisser de vide et en la faisant remonter sur les bords.  
Déposer le disque de crème citron.  
Étaler une fine couche de ganache puis déposer le biscuit, face chocolatée à l'intérieur.  
Faire bien remonter la mousse sur les bords et retirer l'excédent si besoin.  
Couvrir et mettre au congélateur jusqu'au lendemain (ou bien plus longtemps).

**Jour J**

Sortir l'entremets du congélateur au-moins 8 heures avant de le servir (et même la veille).  
Faire réchauffer légèrement la crème au citron réservée.  
Décorer le gâteau.