**Le Chanteclair de Toulon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/le-chanteclair-de-toulon-p1170323-r.jpg) **Pour 12-14 Croquants-Gourmands**

**Jou J - 2**

**Les disques de** [**meringue**](https://recettes.de/meringues) **:   
- 175 g de** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(≅6 blancs)**  
**- 300 g de sucre extra fin (1)**

**2 plaques à four tapissées de papier cuisson**  
**1 cercle de 22 cm de Ø (2)**

**Préchauffage du four à 110°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Monter les blancs en neige ferme avec le sucre.  
Déposer la moitié de la meringue sur chaque plaque en remplissant le cercle **(2)**.  
Retirer délicatement le cercle en passant la lame d'un couteau sur tout le tour  
Lisser la surface avec une spatule.  
Glisser les plaques dans le four et laisser sécher pendant 1h20.  
Laisser refroidir dans le four jusqu'au lendemain.

### ****Les amandes : - 200 g d'amandes effilées (3)****

**La plaque du four tapissée 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)

Étaler les amandes sur la plaque du four sans les faire chevaucher.  
Enfourner en surveillant et en remuant une fois les amandes.  
Il faut une dizaine de minutes environ pour que les amandes dorent.  
Laisser refroidir puis hacher les amandes grossièrement.  
Garder dans une boîte hermétique.

**Jour J – 1**

### ****La crème au café : - 750 g de crème fleurette**** ****- 16 g de**** [café](https://recettes.de/cafe) ****soluble**** ****- 110 g de sucre extra fin**** Mélanger le sucre et la poudre de café. Fouetter la crème très froide, jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajouter le sucre au café tout en continuant à fouetter juste le temps de l'incorporer, jusqu'à la consistance "[****mousse à raser****](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)". Mettre la crème dans une poche à douille.

### ****Le montage de l'entremets :****

**1 cercle à entremets de 24 cm de diamètre et de 7 cm de hauteur**  
**doublé de rhodoïd et fermé par du film étirable sur une face.**

Poser le cercle sur une plaque.  
Déposer un disque de meringue au fond.  
Remplir de crème le pourtour entre le cercle et la meringue.  
Étaler une couche de crème sur la meringue d'environ 2 centimètres.  
Déposer le second disque de meringue.  
Recouvrir de crème et lisser la surface. Il reste un peu de crème la mettre tout de suite au réfrigérateur.  
Déposer l'entremets au congélateur jusqu'au lendemain.

**Jour J**

Découper un pochoir en forme de coq sur une feuille rigide.

**La finition :**Déposer les amandes effilées sur une plaque.  
Démouler rapidement l'entremets.  
Le tartiner sur le pourtour avec la crème réservée.  
Rouler l'entremets dans les amandes.  
Tartiner le dessus d'un peu de crème en la lissant.  
Coller des amandes sur toute la surface.  
Poser le pochoir sur le gâteau et saupoudrer abondamment de sucre glace.  
Retirer délicatement la feuille.  
Remettre immédiatement l'entremets au congélateur.  
Il pourra attendre tranquillement le jour de la dégustation