

**Entremets Fleur de sel d'Aurélien Pottier**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**J-2 ou plusieurs jours avant**

**Les biscuits Joconde au chocolat :
- 4** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)
**- 100 g de sucre extra fin**
**- 3 œufs entiers**
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 40 g de farine**
**- 30 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**
**- 40 g de beurre**

 **Une plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson**
**1 cercle de 18 cm et 1 de 14 cm de Ø**
**Préchauffage du four à 180°C**Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.Travailler les œufs entiers avec le sucre restant jusqu'à ce qu'ils moussent
Ajouter les amandes en poudre en fouettant.
Tamiser sur la préparation la farine et le cacao et mélanger à la spatule.
Incorporer une partie des blancs en neige, délicatement.
Verser le beurre fondu, puis le reste des blancs toujours en mélangeant délicatement.
Verser la pâte sur la plaque et égaliser la surface.
Enfourner pour 12 minutes.
Faire glisser le papier sur le plan de travail.
Découper 2 disques à l'aide des cercles puis laisser refroidir.

**Le caramel à la fleur de sel :
- 80 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **doux (1)**
**- 80 g de sucre en poudre**
**- 120 g de crème fleurette**
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**
**- 3 g de fleur de sel**
**- 40 g de beurre**

**Les cercles de 14 et 18 cm de Ø doublés de rhodoïd et posés sur une plaque
Une petite plaque tapissée de papier cuisson**

Mélanger dans une casserole le sucre en poudre et le miel.
Faire chauffer jusqu'à obtention d'un [caramel](https://recettes.de/caramel) ambré.
Ajouter hors du feu, avec précaution, la crème liquide chaude, la vanille et le sel.
Remettre à chauffer et mélanger jusqu'à ce que le caramel soit lisse.
Hors du feu ajouter le beurre coupé en dés et bien mélanger. Laisser tiédir.
Déposer un disque de biscuit dans chaque cercle.
Les napper de caramel et mettre au congélateur.

**Les éclats de chocolat au grué de cacao :
- 100 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**
**- 4 càs de** [**grué de cacao**](https://recettes.de/grue-de-cacao)

Faire fondre le chocolat (au micro-ondes pour moi).
Ajouter le grué de cacao et mélanger.
Étaler sur la plaque et laisser refroidir.
Casser en morceaux puis en petits éclats.
Réserver dans une boîte.

**La mousse au chocolat noir :
- 90 g de lait**
**- 420 g (90 g + 330g)  de crème fleurette**
**- 20 g de sucre**
**- 2 jaunes d'œufs**
**- 300 g de chocolat noir**

Réaliser une crème anglaise :
Mélanger et faire chauffer dans une casserole le lait et 90 g de crème.
Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs puis verser le lait bouillant.
Remettre dans la casserole et chauffer en remuant jusqu'à épaississement.
Verser sur le chocolat en morceaux et remuer pour laisser fondre.
Laisser tiédir.
Monter le reste de la crème en chantilly [**texture mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).
Mélanger délicatement le chocolat à peine tiède avec la crème.

**Le montage :**

**1 cercle à mousse de 20 cm de Ø fermé de papier film sur une face**
**et tapissé de rhodoïd**

Sortir les disques de biscuit du congélateur, déposer le grand dans le cercle.
Verser la moitié de la mousse au chocolat.
Répartir les éclats de chocolat.
Poser le petit disque, face caramel sur le chocolat.
Verser le reste de la mousse et égaliser le dessus à la spatule.
Filmer et déposer au congélateur au-moins pour 4 heures ou plusieurs jours à l'avance.

**J-1**

**Le glaçage au chocolat au lait :
- 135 g de crème fleurette**
**- 30 g de miel doux**
**- 90 g de chocolat au lait**
**- 30 g de beurre**

Porter à ébullition la crème et le miel.
Déposer les pistoles de chocolat (ou chocolat haché) dans un petit saladier.
Verser petit à petit la crème bouillante sur le chocolat
en mélangeant énergiquement à la cuillère.
Lorsque la crème est lisse, ajouter le beurre en parcelles
et bien mélanger pour obtenir un mélange très lisse.
Poser un petit saladier sur un grand plat.
Sortir le gâteau du congélateur, le décercler puis le poser sur un carton,
sur le petit saladier.
Verser immédiatement le glaçage tiède sur le dessus du gâteau
et le laisser couler sur les bords.
Dès que le glaçage ne coule plus, soulever le gâteau avec une pelle
et le déposer sur un plat.
Placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
Décorer à l'envie.