**Entremets citron praliné**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/entremets-citron-praline-p1040376.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**La ganache aux noisettes :  
- 3 feuilles de gélatine (6g)**  
**- 150 g de lait**  
**- 150 g de pâte de** [**noisette**](https://recettes.de/noisette)  
**- 70 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 500 g de crème fleurette**

J'ai préparé la pâte de noisette en mixant longtemps  
100 g de noisettes torréfiées et 100 g de sucre glace.

Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau glacée.  
Mélanger dans une casserole la pâte de noisette et le lait.  
Mélanger et porter à ébullition.  
Retirer du feu et ajouter la gélatine en remuant.  
Mettre le chocolat dans un saladier et le couvrir de crème bouillante.  
Attendre quelques secondes  et remuer pour obtenir une ganache lisse.  
Ajouter la crème froide et mélanger.  
Couvrir et mettre au frais jusqu'au lendemain.

**La crème au citron :  
- 2 feuilles de gélatine (4 g)**  
**- 180 g de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **(3 pour moi)**  
**- le zeste d'un citron**  
**- 4 œufs**  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 150 g de chocolat blanc**  
**- 20 g de beurre**

**1 cercle de 18 cm de Ø fermé sur une face par du papier film**  
**et doublé de rhodoïd**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.  
Porter à ébullition le jus et le zeste de citron.  
Pendant ce temps, mélanger au fouet les œufs et le sucre.  
Verser le citron bouillant sur les œufs.  
Remettre dans la casserole puis chauffer pour faire épaissir en remuant sans cesse.  
Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée.  
Mettre le chocolat dans un saladier et le couvrir de crème bouillante.  
Attendre quelques secondes puis remuer pour obtenir une crème lisse.  
Incorporer le beurre en lamelles et mélanger pour le faire fondre.  
(J'ai mixé quelques secondes au robot plongeant).  
Réserver dans une tasse 2 cuillerées à soupe de crème  
et verser le reste dans le cercle.  
Déposer au congélateur jusqu'au lendemain.

**Jour 2**

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

**1 cercle de 18 cm de** Ø tapissé de papier cuisson  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger dans un saladier les amandes en poudre, le sucre glace et la farine.  
Ajouter le lait et mélanger pour obtenir une pâte souple.  
Monter les blancs en neige avec le sucre.  
Les ajouter délicatement à la pâte précédente.  
Verser dans le cercle.  
Enfourner pour 12 minutes.  
Déposer sur une grille, décercler et laisser refroidir.

### **Le craquant au praliné : - 30 g de chocolat noir** **- 60 g de** [**crêpes dentelles**](https://recettes.de/crepes-dentelles) **- 120 g de** [**praliné**](https://recettes.de/pralines)

Si vous voulez le réaliser allez voir la recette du [**praliné**](https://croquantfondantgourmand.com/praline-aux-fruits-secs-au-thermomix/).  
Je l'ai préparé à la noisette mais pouvez le faire à l'amande.   
  
Faire fondre le chocolat (pour moi quelques secondes au micro-ondes).  
Écraser les biscuits (je le fais dans leur papier avant de les déballer).  
Mélanger le chocolat fondu avec le praliné.  
Incorporer les crêpes dentelles et mélanger.  
Étaler le craquant sur le biscuit moelleux.  
Réserver au frais.

**Le dressage :**

**le moule luna de Silikomart**  
**ou un cercle à entremets de 22 cm de Ø doublé de rhodoïd**

Sortir la ganache du réfrigérateur et la travailler au fouet  
jusqu'à ce qu'elle épaississe comme une chantilly souple.  
En verser une grosse moitié dans le moule.  
Sortir le disque citron du congélateur et l'enfoncer dans la crème.  
Verser le reste de la crème.  
Déposer le biscuit côté craquant sur la mousse en l'enfonçant.  
Déposer au congélateur au-moins jusqu'au lendemain.

**La veille de la dégustation**

 Sortir l'entremets du congélateur et le démouler sur le plat de service.  
Le saupoudrer de sucre glace codineige.  
Réchauffer légèrement la crème au citron pour la rendre souple  
et la dresser en boules dans les cratères.  
Laisser le gâteau dégeler au réfrigérateur.