**Entremets chocolat-caramel**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**Le crémeux caramel :
- 4 g de gélatine (2 feuilles)**
**- 180 g de sucre**
**- 25 g de glucose en poudre**
**- 60 g d'eau**
**- 345 g (60 g + 285 g) de crème liquide entière**
**- 5** [**jaunes d'œufs**](https://recettes.de/jaunes-d-oeufs) **(≅ 90 g)**
**- 1 gousse de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **ou ¼ de càc de poudre de vanille**

**1 cercle à pâtisserie de 20 cm de Ø, fermé par un film sur une face**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose pour obtenir un caramel ambré.
Faire chauffer 60 g de crème et les verser avec précaution sur le caramel. Bien remuer.
Mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec les graines de vanille (ou la poudre) et les 285 g de crème restants.
Verser la crème sur le caramel et faire chauffer en remuant constamment comme pour une crème anglaise.
Retirer du feu, ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la faire fondre.
Mixer quelques secondes avec un mixeur plongeur pour obtenir une préparation bien lisse.
Laisser tiédir puis verser dans le cercle posé sur une plaque.
Laisser prendre complètement au congélateur pendant au-moins 2 heures

**Le biscuit Sacher :
- 40 g de beurre**
**- 120 g de** [**pâte d'amande**](https://recettes.de/pate-d-amande)
**- 4 œufs**
**- 40 g de sucre glace**
**- 35 g de farine**
**- 35 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**

**Une plaque à four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C **

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
Séparer les blancs et les jaunes de 4 œufs.
Monter les blancs en neige en serrant avec le sucre glace.
Couper la pâte d'amande en lamelles et la mixer en ajoutant 1 œuf entier.
Ajouter les 4 jaunes un par un en mixant entre chaque ajout.
Placer dans un saladier et fouetter pour faire monter l'appareil.
Ajouter le beurre fondu à peine tiède toujours en fouettant.
Ajouter la farine tamisée avec le cacao et mélanger au fouet.
Incorporer délicatement les blancs en neige à la spatule.
Verser la pâte sur la plaque sur une épaisseur de 5 mm.
Enfourner pour 20 minutes environ.
Dès la sortie, découper un cercle de 20 cm de Ø et laisser refroidir.

**Le croustillant praliné :
-  55 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **au lait de couverture
- 60 g de** [**praliné**](https://recettes.de/pralines) **- 25 g de** [**crêpes dentelles**](https://recettes.de/crepes-dentelles) **- 1 g de fleur de sel**

Si vous cherchez la recette, voici  le [**praliné au Thermomix**](https://croquantfondantgourmand.com/praline-aux-fruits-secs-au-thermomix/) ou [**sans**](https://croquantfondantgourmand.com/pralin-aux-fruits-secs/).
Faire fondre le chocolat avec le praliné au micro-ondes par petites séquences ou au bain-marie.
Écraser les crêpes dentelles (directement dans le papier) et la mélanger dans le chocolat avec la fleur de sel.
Étaler le croustillant sur la surface du biscuit, en fine couche, avec une spatule.
Déposer le biscuit au congélateur pendant 30 minutes au-moins.

**Jour 2**

 **La mousse chocolat :**

**- 240 g de chocolat noir à 70%**
**- 225 g de lait**
**- 3 jaunes d'œufs (≅ 75 g)**
**- 45 g de sucre**
**- 330 g de crème fleurette très froide**

Faire fondre le chocolat au micro-ondes par petites séquences ou au bain-marie.
Laisser refroidir.
Faire chauffer le lait.
Pendant ce temps, faire blanchir les jaunes d'œufs en les mélangeant avec le sucre.
Verser le lait chaud sur les œufs en remuant.
Remettre la préparation dans la casserole et faire cuire la crème anglaise à feu moyen sans cesser de remuer et sans atteindre l'ébullition.
Verser la crème sur le chocolat fondu et mixer rapidement au mixeur plongeant pour obtenir une préparation lisse et onctueuse.
Laisser refroidir en remuant de temps en temps.
Monter la crème fleurette très froide, texture "[**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/)" et l'incorporer délicatement à la crème au chocolat à l'aide d'une maryse.
Le montage doit se faire immédiatement.

**Le montage de l’entremets :**

**Un cercle à mousse de 22 cm de Ø filmé sur une face et chemisé de rhodoïd.**

Le montage se fait à l'envers.
Poser le cercle sur une plaque.
Verser la moitié de la mousse dans le cercle en l’étalant soigneusement pour ne pas laisser de vide.
Enfoncer légèrement dans la mousse l'insert crémeux caramel congelé.
Couvrir avec le reste de la mousse.
Terminer en déposant le biscuit Sacher, face croustillante contre la mousse et l'enfoncer délicatement pour faire remonter la mousse sur tout le tour.
Déposer au congélateur pendant au-moins 4 heures jusqu'à ce que l'entremets soit complètement congelé.

**À ce stade, l'entremets bien enveloppé peut attendre au congélateur pendant plusieurs jours.**

**La veille de la dégustation**

Sortir l'entremets du congélateur et le retourner sur le pat de service.
Retirer délicatement le cercle et le rhodoïd.
Déposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
Décorer à l'envie au moment de la présentation. Pour moi juste un souffle de cacao et quelques œufs au chocolat praliné.