**Entremets vanille spéculoos**

** Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**La ganache à la vanille :
- 1,5 feuille de gélatine (3 g)**
**- 400 g (200 g + 200 g ) de crème fleurette**
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre (ou 1 gousse de vanille)**
**- 90 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Dans une casserole mettre 200 g de crème et la vanille en poudre (ou la gousse fendue et raclée pour recueillir les graines).
Porter à frémissement, couvrir et laisser infuser pendant une heure.
Retirer la gousse si nécessaire et faire chauffer la crème.
Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre.
Mettre le chocolat dans un saladier et l'arroser avec la crème très chaude.
Attendre quelques minutes puis remuer jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
Incorporer les 200 g de crème restants.
Filmer au contact puis mettre au réfrigérateur pendant au-moins 4 heures (jusqu'au lendemain pour moi).

**Le crémeux spéculoos :
- 1 feuille de gélatine (2 g)**
**- 125 g de** [**pâte de spéculoos**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-de-speculoos/)
**- 160 g de crème fleurette**
**- 2 jaunes d'œufs**
**- 50 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)

**1 cercle de 18 cm de Ø fermé sur une face par un film et doublé de rhodoïd (ou 1 moule filmé)**

Si vous voulez la préparer rien de plus simple que de faire votre [**pâte de spéculoos**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-de-speculoos/).
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.
Mettre dans une casserole la crème et la pâte de spéculoos et faire chauffer doucement en remuant sans arrêt jusqu'à ce que l'ensemble soit lisse.
Ajouter les jaunes d'œufs et faire chauffer en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe (sans dépasser 80°).
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et la faire fondre en remuant.
Ajouter enfin le mascarpone.
Lorsque la préparation est bien lisse, la verser dans le moule.
Couvrir et entreposer au congélateur.

**La dacquoise aux amandes :
- 2** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)
**- 60 g de sucre glace**
**- 60 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)

**1 cercle ou 1 moule de 18 cm de Ø  doublé de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°C** 

Fouetter les blancs en neige ferme avec le sucre glace.
Incorporer la poudre d'amande tamisée, délicatement à la spatule.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour 12 minutes.
Démouler délicatement et laisser refroidir.
Déposer le biscuit sur le crémeux spéculoos durci et remettre au congélateur pour 2 heures au-moins.

**Jour 2**

**Le montage :**

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

Fouetter à vitesse lente la ganache très froide jusqu'à ce qu'elle épaississe.
Étaler un peu de ganache dans le fond du moule pour bien épouser la forme.
Verser ensuite les ¾ de la ganache en allant bien sur les bords.
Déposer l'insert spéculoos-dacquoise en l'enfonçant légèrement.
Masquer ensuite l'ensemble avec le reste de la ganache et lisser le dessus.
Placer au congélateur pour laisser durcir pendant au-moins 30 minutes.

**Le socle spéculoos :
- 110 g de spéculoos
- 55 g de beurre ½ sel fondu**

Mixer les biscuits et les mélanger avec le beurre fondu.
Étaler le mélange sur le dessus de l'entremets et bien aplatir avec une spatule ou le dos d'une cuillère.
Filmer et remettre au congélateur au-moins jusqu'au lendemain ou plus longtemps si  besoin.

**La veille de la dégustation :**

Sortir l'entremets du congélateur et le démouler sur le plat de service.
Le laisser décongeler au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Avant de servir, garnir de pâte de spéculoos déposées à la poche à douille.