

**L'Entrechoc ou Entremets chocolat et caramel**

### [Une image contenant nourriture, Goût sucré, dessert, produits de boulangerie Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/03/lentrechoc-ou-entremets-chocolat-et-caramel-p1100137-1.jpg-r-copy-1.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands Biscuit moelleux au chocolat : - 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao** **- 75 g de crème fleurette** **- 4 blancs d'œufs** **- 50 g de sucre semoule** **- 2 jaunes d'œufs** **- 12 g de cacao amer**

**1 cercle de 20 cm de Ø doublé d'un papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** Chaleur tournante

Faire fondre le chocolat dans la crème.  
Bien remuer pour lisser la préparation et laisser tiédir.  
Monter les blancs en neige avec le sucre en battant longuement.  
Mélanger les jaunes d'œufs avec le chocolat tiède.  
Ajouter le cacao et bien mélanger.  
Incorporer un peu de blancs en neige pour alléger la pâte.  
Ajouter le reste des blancs délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le cercle et enfourner pour 12 à 14 minutes en surveillant la cuisson.  
Démouler le gâteau et le laisser refroidir sur une grille.  
  
**Ganache légère au chocolat :  
- 200 g de chocolat noir à 70% de cacao**  
**- 380 g (180 + 200) de crème fleurette  
  
1 cercle de 20 cm de Ø doublé de rhodoïd posé sur une plaque**  
  
Faire fondre le chocolat avec 180 g de crème.  
Lisser la préparation et laisser tiédir.  
Monter 200 g de crème très froide en crème fouettée.  
Mélanger délicatement la crème avec le chocolat à peine tiède jusqu'à ce que le mélange soit léger et homogène.  
Verser la ganache dans le cercle.  
en tapant un peu la plaque sur le plan de travail pour que le fond soit bien lisse et les bords bien remplis.  
Déposer le biscuit froid au centre de la crème en l'enfonçant délicatement pour que la ganache remonte sur les bords.  
Couvrir et placer le gâteau au congélateur pour au moins 4 heures et même plus.

**La veille de la dégustation**

**Caramel au beurre salé :  
- 210 g de sucre semoule**  
**- 100 g de crème fleurette**  
**- 150 g de beurre ½ sel  
.**Réaliser un caramel avec le sucre et 3 cuillerées à soupe d'eau ou à sec en rajoutant le sucre en plusieurs fois.  
Pendant ce temps faire chauffer la crème.  
Lorsque le caramel a une jolie couleur ambrée, retirer du feu, ajouter la crème petit à petit avec précaution pour éviter les projections.  
Remettre à chauffer jusqu'à ce que la température atteigne 110°C.  
Retirer du feu et ajouter le beurre en parcelles.  
Bien mélanger au fouet pour faire fondre le beurre et que le caramel soit lisse.  
Débarrasser dans un récipient, filmer au contact et laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures jusqu'à le caramel soit bien froid.

**Le jour de la dégustation :**

**1 poche avec une douille de 8 mm de Ø**

Sortir le caramel du réfrigérateur et le remuer pour l'assouplir.  
Saupoudrer une petite bande tout autour de la surface du gâteau avec du cacao.  
Remplir la poche de caramel et le dresser en spirale dans le cercle à l'intérieur du décor cacao.  
Le plus difficile est de trouver la bonne consistance du caramel.  
Le mien était un peu trop ramolli pour faire une jolie spirale.  
Laisser au frais et sortir à température ambiante un peu avant le service.