



# Pomme de Noisette au Praliné

delf745



## ***Ingrédients (pour une dizaine de pièces) :***

### **Mousse pralinée :**

- 4,5g de gélatine
- 90g de crème liquide
- 35g d'œuf
- 150g de praliné noisette
- 225g de crème liquide

### **Ganache montée vanille :**

- 50g de chocolat de couverture blanche (Valrhona Ivoire)
- 26g de crème liquide entière
- 4g de miel d'acacia
- 76g de crème liquide entière

### **Praliné noisette 70% :**

- 100g de noisettes
- 40g de sucre

### **Biscuit noisette (recette Cédric Grolet) :**

- 50g de beurre mou
- 50g de pâte de noisette
- 70g de jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 6g de farine
- 6g de maïzena
- 100g de blancs d'œufs
- 25g de noisettes concassées

Déco : spray velours cacao Silikomart



Définition



### **Préparation :**

La veille : **Ganache montée vanille :**

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Porter à ébullition la crème le miel.

Lorsque la crème arrive à ébullition, verser sur le chocolat fondu. Bien émulsionner.

Ajouter ensuite les 76g de crème froide en émulsionnant bien

Filmer au contact et entreposer 3h minimum au frais.

Monter la ganache au batteur puis la pocher sur l'envers d'un moule demi-sphère (dont les dimensions sont inférieures au moule final) puis congeler. (le fait de les pocher sur l'envers des demi-sphères permettra de créer une cavité dans laquelle déposer le praliné ensuite).

Mettre au congélateur pour la nuit.

### **Biscuit noisette :**

Préchauffer le four à 175°C.

Battre le beurre avec la pâte de noisette.

Fouetter les jaunes avec 25g de sucre et les incorporer au mélange beurre-noisette.

Monter les blancs avec 50g de sucre puis les incorporer délicatement.

Tamiser la farine et la maïzena. Mélanger délicatement à la maryse au mélange précédent.

Verser dans un cadre de dimensions 20x20cm (ou tout autre moule permettant de découper ensuite des disques aux dimensions des moules). Parsemer de noisettes concassées.

Enfourner pour 15min.

Laisser totalement refroidir puis découper des socles aux dimensions des moules choisis.

### **Praliné noisette :**

Torréfier les noisettes à 170°C pendant 15min puis laisser refroidir avant d'ôter la peau.

Dans une casserole, porter le sucre avec un peu d'eau à ébullition.

Ajouter les noisettes puis remuer jusqu'à ce que le sucre caramélise autour des noisettes.

Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

### **Mousse praliné :**

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.

Mélanger l'œuf avec la crème puis porter le mélange à 83°C à la casserole.

Incorporer la gélatine puis le praliné.

Laisser le mélange descendre à 35°C.

Monter la crème bien froide puis l'incorporer délicatement au mélange refroidi.

Utiliser de suite pour le montage.

### **Montage :**

Dans les empreintes, couler la mousse praliné et la faire remonter sur les bords pour bien éviter les bulles d'air.

Démouler l'insert de ganache montée et l'enfoncer dans la mousse praliné, avec le côté creux vers le haut.

Dans le creux, couler du praliné noisette.

Fermer l'empreinte avec un disque de biscuit

Terminer l'impression avec un disque de biscuit  
noisette.

Mettre au congélateur pour une nuit.

Démouler puis passer au spray velours.

Laisser décongeler avant de déguster.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)