

## Entremet tout chocolat

<http://www.surprisesetgourmandises.fr>

Cadre 17 x 24 cm (pour 9 à 12 personnes)

J-1 : crémeux Namélaka

J : Streusel + Biscuit + Montage

<p><b>Crémeux Namélaka</b> (à faire la veille) :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 5g de gélatine (3 feuilles de 1,8g)</li><li>- 350 g de chocolat à 41%</li><li>- 200 g de lait</li><li>- 10 g de miel</li><li>- 400 g de crème fraîche à 35%</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Réhydrater la gélatine dans l'eau.</li><li>- Faire fondre le chocolat au bain marie.</li><li>- Faire bouillir le lait avec le miel.</li><li>- Ajouter la gélatine essorée. Mélanger au fouet. Verser 1/2 lait sur le chocolat, mélanger. Verser la dernière 1/2 de lait, mélanger.</li><li>- Mixer au mixeur plongeant en ajoutant la crème fraîche.</li><li>- Verser dans une poche à douille pour la nuit (le chocolat cristallise).</li></ul>
<p><b>Le streusel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 80 g de beurre</li><li>- 80 g de cassonade</li><li>- 64 g de farine</li><li>- 16 g de cacao en poudre non sucré</li><li>- 100 g de poudre d'amande</li><li>- une pincée de fleur de sel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante.</li><li>- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients.</li><li>- Étaler la pâte directement dans le cadre (trop friable pour être étalée au rouleau).</li><li>- Enfourner pendant 15 minutes environ.</li><li>- Pendant la cuisson du streusel, préparer le biscuit moelleux amande cacao.</li></ul>
<p><b>Le biscuit moelleux amande cacao :</b></p> <p>Base :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 44 g d'œufs entiers (2)</li><li>• 18 g de jaunes d'œufs (2)</li><li>• 50 g de sucre</li><li>• 75 g de poudre d'amande</li><li>• 18 g de cacao en poudre non sucré</li><li>• 40 g de beurre fondu</li></ul> <p>Meringue :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 40 g de blancs d'œufs</li><li>• 30 g de sucre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Faire fondre le beurre.</li><li>- Dans un saladier, fouetter les œufs entiers, le jaune d'œufs et le sucre.</li><li>- Ajouter ensuite les poudres tamisées (poudre d'amandes et cacao) ainsi que le beurre fondu tiède.</li><li>- Monter les blancs d'œufs en neige (l'idéal étant que les blancs soient à température ambiante). Ajouter le sucre en 3 fois.</li><li>- Ajouter délicatement 2/3 de cette meringue à la première préparation (attention : le dernier 1/3 ne servira pas).</li><li>- Après les 15 minutes de cuisson du streusel, verser dessus l'appareil. Bien le répartir avec une palette coudée et faire cuire toujours à 160°C pendant 20 minutes.</li><li>- A la sortie du four, laisser refroidir avec le cercle.</li></ul>

**Le montage :** Pocher le crémeux cacahuète et la crème Namélaka sur le gâteau.