

*Gâteaux et desserts au chocolat*  
**Entremets au chocolat**


**4h05**

TEMPS TOTAL

**1h55**

PRÉPARATION

**10 min**

CUISSON

**2h**

REPOS

**790**

CALORIES

 Ingrédients  
 pour **10** personnes

**Ingrédients pour la  
 ganache au chocolat**

 25 cl **Lait de soja**  
 250 g **Chocolat au lait**  
 100 g **Sucre semoule**  
 1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**
**Ingrédients pour la  
 mousse au chocolat**

 300 g **Chocolat au lait**  
 25 g **Beurre**  
 2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 220 g **Blanc(s) d'oeuf**  
 170 ml **Lait demi-écrémé**
**Ingrédients pour le  
 biscuit**

 270 g **Amande(s) en  
 poudre**  
 270 g **Sucre glace**  
 300 g **Blanc(s) d'oeuf**  
 100 g **Sucre semoule**
**Étape 1**

## Préparation de la ganache

- 1 Mettre le chocolat coupé en petits morceaux, le sucre et le beurre dans un saladier.
- 2 Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition.
- 3 Verser ensuite le lait bouillant dans le saladier, laisser refroidir.
- 4 Ajouter les jaunes d'œuf et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 5 Verser la ganache dans des cercles déposés sur une plaque de four.
- 6 Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que la ganache durcisse.

**Étape 2**

## Préparation de la mousse

- 1 Déposer le chocolat coupé en petits morceaux dans un saladier.
- 2 Verser le lait dans une casserole avec le beurre, porter à ébullition.
- 3 Verser le lait bouillant sur le chocolat.  
 Laisser tiédir. puis ajouter les jaunes et les blancs d'œuf

- 4 en mélangeant à l'aide d'une maryse.
- 5 Verser la préparation dans un siphon, réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

### Ingrédients pour le dressage

100 g **Chocolat au lait**

### Étape 3

#### Préparation de la dacquoise

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5/6).
- 2 Verser les blancs d'œuf, le sucre glace, le sucre semoule et les amandes en poudre dans le bol d'un robot.
- 3 Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4 Déposer la préparation sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé, enfourner pendant 10 minutes.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Tailler des cercles dans la dacquoise à l'aide de cercles à entremets.
- 2 Sortir le siphon du réfrigérateur puis insérer une ou deux cartouches de gaz selon le modèle.
- 3 Déposer les cercles de dacquoise dans les cercles, verser de la mousse au chocolat dessus à l'aide du siphon.
- 4 Décercler la ganache et l'insérer sur le montage de l'entremet.
- 5 Ôter les cercles et faire fondre le chocolat coupé en petits morceaux dans une casserole.
- 6 Napper les entremets avec le chocolat fondu. Laisser durcir quelques minutes.
- 7 Déposer les entremets sur des assiettes et servir aussitôt.