

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.