



Desserts glacés

Entremets semi-glacés à la noisette et au cappuccino



1h50 **1h10** **10 min** **30 min** **483**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à biscuit

85 g **Noisette(s) grillée(s)**
65 g **Farine**
0.25 c. à café **Cannelle en poudre**
1 pincée(s) **Sel**
0.25 c. à café **Levure chimique**
70 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
0.25 c. à café **Extrait de vanille**

Ingrédients pour la crème glacée

200 g **Glace(s) cappuccino**

Ingrédients pour pétrir la pâte

Étape 1

Préparation de la pâte à biscuit

- 1 Broyer les noisettes à l'aide d'un pilon et d'un mortier.
- 2 Dans un saladier, mélanger les noisettes broyées, la farine, la cannelle, le sel et la levure chimique.
- 3 Battre le beurre et le sucre dans un autre saladier à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'un mélange léger et onctueux.
- 4 Ajouter le jaune d'oeuf et la vanille au mélange beurre et sucre, mélanger à nouveau.
- 5 Ajouter progressivement le mélange à base de farine au mélange à base de beurre, en 3 fois. Bien mélanger après chaque ajout.
- 6 Emballer la pâte dans un film plastique puis mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation de la crème glacée

- 1 Retirer la boîte en plastique du congélateur puis placer les cercles à entremets dans la boîte.

- 2** A l'aide d'une cuillère à soupe, remplir les cercles à entremets de crème glacée sur 3 cm de hauteur. Tasser délicatement la crème glacée, puis retirer les cercles à entremets.
- 3** Placer la boîte en plastique de nouveau dans le congélateur.

Étape 3

Cuisson des biscuits

- 1** Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2** Saupoudrer légèrement de farine le plan de travail et la pâte. Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3** Découper la pâte en forme de cercles à l'aide d'un cercle à entremets. Déposer les cercles de pâte sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 4** Enfourner pendant 8-10 minutes jusqu'à légère coloration.
- 5** Retirer les biscuits du four. Les laisser refroidir pendant 5 minutes sur la plaque de four, puis les transférer sur une grille à pâtisserie pour qu'ils refroidissent entièrement.

Étape 4

Montage et dressage

- 1** Une fois complètement refroidis, disposer les biscuits à plat sur une planche à découper.
- 2** Retirer la boîte en plastique du congélateur. Décoller les cercles de crème glacée à l'aide d'une spatule.
- 3** Placer un cercle de crème glacée sur un biscuit, le couvrir d'un second biscuit.
- 4** Placer de nouveau les entremets semi-glacés dans la boîte en plastique, dans le congélateur, jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis.