



### CROUSTILLANTS AU PRALINE SAUCE CHOCOLAT



**Pour 6 personnes :**

**Les feuilles de biscuit :**

30g de beurre pommade, 30g de sucre glace, 30g de farine, 15g de bon cacao en poudre non sucré, 30g de blanc d'œuf, QS de sucre glace pour la finition. Mélangez intimement le beurre et le sucre glace pour obtenir un appareil bien lisse, ajoutez la farine et lissez à nouveau, puis le cacao en mélangeant toujours et terminez par le blanc d'œuf. Réservez une heure au réfrigérateur pour raffermir l'appareil. Préchauffez le four à 190°. Déposez sur une plaque antiadhésive ou sur un tapis silpat 12 petites noisettes de pâte. Avec l'index et sans lever le doigt étalez des disques fins et réguliers. Prévoyez 3 ou 4 disques par personne en fonction de votre gourmandise. Enfournez plaque par plaque pendant 3 à 4 min à surveiller. Décollez les biscuits dès la sortie du four quand ils sont encore chauds pour éviter la casse et rangez-les sans attendre dans une boîte hermétique pour éviter qu'ils ne ramollissent.

**La chantilly au praliné :** 1 feuille de gélatine, 30g + 200g de crème fleurette entière, 100g de praliné fruité.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Essorez-la soigneusement et faites-la dissoudre dans 30g de crème très chaude. Versez ce mélange en 3 fois sur le praliné en émulsionnant comme pour une ganache. Dans le bol du robot, fouettez les 200g de crème fleurette pour obtenir une texture mousseuse. Lissez la ganache au praliné avec un peu de crème mousseuse puis incorporez délicatement le reste à la maryse. Réservez au réfrigérateur. Quand la chantilly au praliné a pris un peu de consistance, mettez-la dans une poche munie d'une douille cannelée et réservez jusqu'au dressage.

**La sauce au chocolat :** 50g de cacao amer en poudre, 120g de sucre, 20cl d'eau, 20g de beurre ou de crème fleurette.

Dans une casserole fouettez l'eau le cacao et le sucre pour obtenir un mélange bien lisse. Portez à ébullition et laissez frémir en fouettant pendant quelques minutes. Ajoutez ensuite le beurre et continuez à fouetter pendant 3 minutes. Retirez du feu et

réservez. Cette sauce se consomme chaude ou froide, elle se congèle aussi parfaitement. Vous pouvez remplacer le beurre par de la crème fleurette il suffira alors de donner un bouillon après avoir incorporé la crème.

**Les noisettes caramélisées pour le décor** : 50g de sucre en poudre, 100g de noisettes Piémont, 5g de beurre demi sel.

Torréfiez les noisettes au four 12 min à 150° puis frottez-les entre vos mains pour retirez la peau. Faites un caramel à sec avec le sucre semoule, quand il est juste légèrement coloré et que le sucre est bien dissous, incorporez les noisettes, remuez pour bien les enrober et laissez-les caraméliser jusqu'à ce qu'elle aient une belle couleur. Hors du feu ajoutez le beurre. Débarrassez sur un tapis silpat, laissez refroidir en séparant les noisettes au fur et à mesure..

**Le montage** : posez un fond de biscuit sur l'assiette de service, pochez la chantilly, posez délicatement un biscuit dessus et renouvelez l'opération pour avoir 2 ou 3 couches de chantilly. Poudrez de sucre glace le dernier biscuit, ajoutez une noisette décor et entourez de sauce.