

# Entremets praliné croquant chocolat amandes

---

[www.jemangedoncjevris.be](http://www.jemangedoncjevris.be)



**Entremet pour 8 à 12 personnes : moule 22cm**

## La dacquoise:

-100g de sucre de canne blond

-100g de poudre d'amandes (pour la réaliser soi-même avec le TX, il faut 300g d'amandes émondées bien sèches mixées **30sec/vit9**, en prélever 100g et garder le reste pour une autre recette. Si l'on mixe une plus petite quantité, cela risque de se transformer en pâte.

-2 blancs d'oeufs

-20g de sucre de canne blond pour les blancs battus

-15g de féculé de maïs

Déposer les 100g de sucre dans le bol du Thermomix et mixer **10sec/vit10**, racler, ajouter la poudre d'amandes et la féculé de maïs et mixer encore **10sec/vit9**.

Préchauffer le four à 180°, puis choisir entre ces 2 méthodes.

Choix N°1: Réserver dans un [cul de poule](#), laver le bol et battre les blancs en neige: Déposer les blancs avec une pincée de sel dans le bol, donner 2 coups de turbo. Insérer le fouet et battre **4 min/vit3,5 sans le gobelet**. Mélanger délicatement les blancs à la poudre avec une spatule.

## OU

Choix N°2 (mon choix): Battre les blancs en neige avec un [simple batteur](#) dans un [cul de poule](#), ajouter le contenu du bol aux blancs délicatement avec une spatule.

Etaler la préparation sur le fond du moule à charnière (ajouter une feuille de papier sulfurisé sur le fond, coincé dans la charnière) et cuire 15 minutes. Cela va gonfler un peu et la croûte sera légèrement dorée. Laisser refroidir sans démouler.

## Le pralin et le praliné croquant:

-200g d'amandes émondées ou non

-100g de sucre de canne

-20g de sucre [vanillé maison](#) ( ou un sachet du commerce)

-200g de chocolat noir

Pour réaliser le pralin: Déposer les amandes dans le bol, mixer **10sec/vit5**, ajouter les sucres et mélanger **5sec/vit4**.

Faire chauffer, à feu vif, une poêle anti adhésive et verser le mélange amandes/sucre en brassant continuellement avec une cuiller en bois. Quand les premiers grains de sucre commencent à fondre, réduire le feu de moitié et remuer tout le temps pendant 5 minutes. Cela peut paraître long, J'active ma minuterie pour aller jusqu'au bout. Cela doit rester fluide et ne pas coller sinon cela signifie que le feu est trop fort. Attention, cela peut très vite devenir immangeable si c'est trop cuit! Au bout des 5 minutes, le pralin est terminé.

Pour réaliser le praliné croquant: Réserver 50g du pralin obtenu et déposer le reste dans le bol du Thermomix. Mixer **5sec/vit5**, et ce, 5 fois de suite en raclant entre les mixages. Obtenir une pâte assez liquide.

Ajouter le chocolat coupé en morceaux et chauffer **4min/50°/vit2**, puis racler et mixer **30sec/vit10**.

Racler encore *une fois* et ajouter le pralin réservé qui donnera le croquant et mélanger **5sec/vit3**.

Etaler le praliné croquant sur la dacquoise. Laisser refroidir.

### **La mousse au chocolat**

-1 cuiller à soupe d'eau

-3 oeufs entiers

-1 cuiller à café de sucre de canne (ou pas de sucre pour moi)

-1 pincée de sel

-180g de chocolat noir

-60g de lait 1/2 écrémé ou entier **OU** 60g de jus d'orange

Insérer le fouet, ajouter l'eau, les oeufs entiers, le sucre et le sel et chauffer **3min/70°/vit3,5**. Réserver dans un cul de poule.

Sans laver le bol, introduire le chocolat en morceaux et mixer **5sec/vit7**. Ajouter le lait ou le jus d'orange et chauffer **2min/50°/vit2**. Ajouter délicatement cette préparation à la mousse à l'aide d'une spatule.

Verser la mousse sur le praliné, attendre 30 minutes, puis couvrir et réserver au congélateur.

Le lendemain (ou plus tard) démouler le gâteau lorsqu'il est complètement gelé, et le remettre au congélateur jusqu'au jour J.

Le jour de la grande dégustation, le sortir au minimum 2h, au maximum 24h à l'avance, et le conserver au frigo

Au moment de servir, saupoudrer de cacao amer.

N'hésitez pas à partager cet article et/ou le commenter si vous avez aimé.

Merci de partager le blog [www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be) si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!