

Fraîcheur chocolat de Pierre Hermé

Ingrédients pour un cercle de 22cm:

Biscuit brownie aux noisettes :

115g de beurre
70g de chocolat noir
2 œufs
100g de sucre
60g de farine T55
100g de noisettes entières torréfiées

Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble et lissez. Mélangez les œufs et le sucre sans faire blanchir. Ajoutez le chocolat et le beurre fondu puis la farine en mélangeant après chaque ajout. Finissez par les noisettes et versez dans un moule à manquer de 22cm de diamètre beurré et fariné. Faites cuire à 150° pendant 15 minutes. Démoulez le et laissez le refroidir sur une grille.

Crèmeux au chocolat :

24cl de lait
24cl de crème liquide
3 jaunes d'œuf
75g de sucre
190g de chocolat noir
5 g de gélatine ramollie dans l'eau froide

Faites chauffer le lait et la crème. Faites blanchir les jaunes d'œuf et le sucre. Ajoutez le liquide chaud petit à petit puis remettez tout dans la casserole. Faites cuire jusqu'à 85°. Versez sur le chocolat fondu en plusieurs fois en créant une émulsion entre chaque ajout de liquide. Finissez par la gélatine essorée. Attendez que ce mélange refroidisse avant le montage.

Glaçage :

50g de chocolat noir
4cl de crème liquide
10g de beurre
6 cl de crème fraîche épaisse
45g de sucre

12,5cl d'eau
60g de chocolat noir

Faites fondre les 50g de chocolat avec la crème liquide. Émulsionnez le mélange et ajoutez le beurre. Lissez la préparation.

Faites chauffer l'eau, le sucre et la crème fraîche épaisse. Ajoutez les 60g de chocolat. Remuez régulièrement pour ne pas que le mélange accroche dans la casserole. Si vous n'obtenez pas un mélange homogène, passez un petit coup de mixer. Versez cette sauce chocolat sur la ganache en plusieurs fois et en lissant bien après chaque ajout.

Votre glaçage est prêt et doit être utilisé entre 35 et 40°.

Montage :

Posez votre biscuit sur un plat et mettez le cercle à entremet autour. Versez la crème au chocolat qui doit avoir épaissi un peu. Mettez au congélateur pour une nuit et sortez le juste au moment de le glacer.

Refaites chauffer votre glaçage si besoin, mettez votre gâteau sur une grille avec un plat dessous et versez le glaçage dessus. Lissez pour qu'il y ait du glaçage partout. Décorez à votre convenance. Pour ma part j'ai juste mis des gavottes émiettées. Laissez au frais jusqu'à dégustation.

Cet entremet peut se manger légèrement congelé.