



Recette l'Éclat Praliné du Chef Grégory Cohen

LES INGREDIENTS

Pour la mousseline pralinée:

250g de lait entier

25g de sucre semoule

25g de maïzena

3 jaunes d'œufs

150g de praliné noisette

3g de gélatine 200 bloom

150g de beurre doux

Pour la pâte sucrée chocolat:

160g beurre doux

90g sucre glace

25g poudre d'amande

2g sel fin

270g farine T55

30g cacao poudre 100%

50g d'œufs

Pour le biscuit noisette:

4 œufs

150g de sucre semoule

250g de poudre de noisettes



5g de levure chimique

Pour la sauce chocolat:

100g de crème liquide

100g de chocolat 70%

Pour le décor chocolat:

300g de chocolat lait

150g de feuilletine

150g de noisette blanchie

Pour les finitions:

16 noisettes blanchies entières

16 Ferrero Rocher

Feuilles d'or

LA PRÉPARATION

1. Préparer la mousseline pralinée

Hydrater la gélatine dans de l'eau bien froide

Chauffer le lait dans une casserole

Blanchir les jaunes avec le sucre, puis ajouter la maïzena

Verser le lait bouillant dessus et remettre le feu

Cuire au fouet pendant 1 min à ébullition

Verser dans un saladier et ajouter la gélatine essorée

Bien mélanger, puis ajouter le praliné et le beurre

Mixer avec un mixeur plongeant et filmer au contact

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant minimum 6 heures

Monter la crème au batteur jusqu'à ce qu'elle blanchisse et soit bien lisse

La mettre en poche avec une douille PF 18mm



2. Préparer la pâte sucrée chocolat

Dans la cuve batteur, verser le beurre en morceaux, le sucre, la poudre d'amande, le sel, la farine et le cacao
Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit sablé et qu'il n'y est plus de morceaux de beurre
Ajouter l'œuf et continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Sans trop corser
Étaler entre deux feuilles à 4mm d'épaisseur
Placer au frigo 30 min minimum
Détailler des disques de 5.5 cm de diamètre et piquer la pâte
Cuire à 150° pendant 25 min sur un tapis de cuisson

3. Préparer la sauce chocolat

Faire bouillir la crème liquide et verser sur le chocolat
Mixer au mixeur plongeant
Réserver en poche au frais minimum 2h

4. Préparer le biscuit noisette

Blanchir les jaunes et le sucre
Monter les blancs en neige
Détendre le mélange blanchi avec les blancs
Ajouter la poudre de noisette
Finir en mélangeant au reste des blancs à la maryse
Cuire dans un moule Flexipan rectangle de 30cm/25cm
Cuire à 180° pendant 30 min
Refroidir

5. Préparer le décor chocolat

Fondre 200 g de chocolat au bain-marie
Hacher les 100 g restant et verser dans le chocolat fondu hors du feu
Mélanger à la maryse jusqu'à ce qu'il soit lisse
Verser sur le biscuit en étalant à la spatule et parsemer immédiatement de feuillette et de noisettes concassées
Détailler des disques de 5.5 cm de diamètre
Avec le chocolat restant, étaler sur une feuille de papier guitare, laisser cicatriser légèrement et détailler des disques de 3 cm de diamètre

6. Les finitions

Coller le disque de pâte sucrée avec le biscuit noisette à l'aide d'un peu de mousseline
Pocher deux rosaces de mousseline sur le biscuit
Insérer une noisette entière puis recouvrir de sauce chocolat
Fermer avec le disque de chocolat collé au Ferrero Rocher
Poser une feuille d'or sur le dessus
Prendre au frais 30 min
Déguster !