



## 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 !