



CROQUANT AU CREMEUX PRALINE ET GINGEMBRE



Pour 4 personnes :

Pour le croquant :

160 g de chocolat au lait praliné (genre Lindt ou encore mieux, Valrhona)

80 de feuilletines ou Gavottes brisées

Pour le crèmeux de praliné :

125 ml de lait

125 ml de crème

3 jaunes d'œuf

10 g de sucre

150 g de chocolat praliné (personnellement, je trouve la Pralinoise trop sucrée)

60 g de gingembre confit coupé en petits dés

3 feuilles de gélatine ramollie dans de l'eau

Pour la sauce au chocolat :

50 g de chocolat de couverture (noir)

50 g de crème liquide

Gélatine de gingembre : facultatif

150 ml de sirop de gingembre fait avec de l'eau et du sirop de gingembre de Monin. J'ai mis les quantités un peu au « pif » pour que mon sirop ait du goût.

1 feuille de gélatine ramollie

Le croquant :

Faire fondre le chocolat au bain-marie et lui incorporer les feuilletines. Poser cet appareil en l'étalant sur une feuille de papier cuisson et en le recouvrant avec une autre feuille, l'abaisser au rouleau à pâtisserie de façon à avoir une couche d'environ 2 mm d'épaisseur. Laisser refroidir complètement et couper 12 disques avec les emporte-pièce qui vous serviront au montage. Réserver. Ces disques peuvent être faits la veille.

Le crèmeux :

Mélanger le lait, la crème et le sucre et les jaunes et les faire chauffer doucement en tournant sans cesse et en incorporant petit à petit le chocolat praliné cassé en petit morceaux. Ne pas faire bouillir. Quand la crème nappe la cuillère, incorporer le gélatine essorée en remuant bien. Laisser un peu refroidir et ajouter les dés de gingembre. Réserver au réfrigérateur environ une heure.

La sauce au chocolat :

Faire chauffer la crème et faire fondre le chocolat dedans. Réserver à température ambiante.



Le montage :

Poser les emporte pièce sur un plat plat ou un petit plateau. Enfoncer un disque de croquant à la base et le recouvrir avec 2 à 3 càs d'appareil crémeux, poser un nouveau disque de croquant, une nouvelle couche de crémeux et terminer par un disque. Réserver au froid jusqu'au moment de disposer les gâteaux sur les assiettes. Le démoulage se fait assez aisément en passant un couteau le long des parois de l'emporte pièce et en poussant doucement le gâteau vers le bas.

Si on veut, on peut faire une gelée transparente au gingembre. Chauffer une càs soupe de sirop, diluer soigneusement la gélatine dedans et l'incorporer au reste du sirop. Le couler dans un plat pour avoir une épaisseur d'1 petit cm dans lequel on taillera des cubes transparents pour décorer le gâteau et l'assiette sur laquelle on aura mis quelques traits de sauce au chocolat.

Ca a l'air un peu compliqué, ça ne l'est pas vraiment. Le résultat de l'association chocolat praliné et gingembre est un régal, car la douceur de l'un est réveillé par l'autre de façon très agréable. Je précise juste que mes emporte-pièce font 6,5 cm de diamètre.