

## Entremet palet or

**Ingrédients pour 6 personnes (1 moule à manquer de 20-22cm) :**  
**à réaliser la veille voire encore avant**

**Glaçage brillantissime : à réaliser 24 heures à l'avance :**

12g de gélatine  
10cl d'eau  
170g de sucre  
75g de poudre de cacao amer  
9cl de crème liquide entière

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Mélangez le sucre, l'eau, la poudre de cacao et la crème dans une casserole et faites bouillir 1 minute. Ajoutez la gélatine essorée et laissez une nuit au frais.

**Biscuit cake au chocolat :**

120g de beurre  
70g de chocolat noir à 70%  
6 œufs entiers  
100g de miel d'acacia (de montagne pour moi)  
170g de sucre  
100g de poudre d'amande  
160g de farine  
10g de levure chimique  
30g de poudre de cacao amer  
160g de crème liquide

Faites fondre le beurre et le chocolat ensemble au bain marie ou au micro-ondes. Battez les œufs, le miel et le sucre ensemble. Ajoutez la poudre d'amande, la farine, la levure chimique, le cacao amer et enfin la crème liquide. Finissez par ajouter le chocolat et le beurre fondu et mélangez bien afin d'obtenir un mélange homogène. Versez dans un moule à manquer beurré et fariné. Faites cuire à 160° pendant quasiment 1 heure pour moi (j'ai mis un papier cuisson dessus pour ne pas qu'il brûle). La lame plantée dedans doit ressortir propre et sèche. Laissez refroidir complètement avant de découpez 3 disques dans l'épaisseur.

### **Ganache au chocolat noir :**

30 cl de crème liquide  
50g de miel  
200g de chocolat noir à 70%

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain marie. Faites chauffer la crème et le miel. Versez la crème en 3 fois sur le chocolat fondu en mélangeant à la maryse entre chaque de façon à obtenir un noyau au milieu et un mélange bien homogène.

### **Montage :**

Posez un cercle à pâtisserie de 2 cm de plus que votre gâteau sur une plaque bien plane chemisée de papier cuisson. Déposez un cercle de biscuit. Recouvrez le de 1/3 de ganache puis déposez un autre cercle de biscuit en appuyant de sorte que la ganache ressorte sur les côtés. Versez le 2ème tiers de ganache et répétez l'opération en terminant par une couche de ganache. Tapotez légèrement afin d'égaliser la surface et réservez au congélateur au moins 1 nuit.

Faites réchauffer le glaçage à 37°, mixez le. Disposez votre gâteau congelé sur une grille au dessus d'un plat et versez la glaçage. Nappez le gâteau complètement en faisant vibrer l'entremet. Déposez le gâteau sur le plat de service. Disposez une feuille d'or au milieu, ou pour ma part, quelques billes de chocolat soufflées avec de la poudre d'or. Gardez 6 heures au frais. Sortez le 1 heure avant dégustation.