

"Le praliné cœur vanillé de Lili"

Ce joli cœur est composé d'une base praliné avec feuilletine, d'une mousse au chocolat au lait et d'une mousse à la vanille, le tout recouvert de copeaux de chocolats !



Au début quand je voulais réaliser une base feuilletine pour mes entremets je prenais du chocolat "pralinoise" et des crêpes dentelles appelées aussi "gavottes". Mais parfois ma base était trop dure (trop de chocolat et pas assez de feuilletine), du coup grâce à une astuce trouvée dans l'émission du "Gâteau de mes rêves" j'ai trouvé LA recette pour une base croquante idéale !

Il faut ainsi réalisé un praliné : avec des noisettes torréfiées, du caramel et surtout un bon mixeur !!!! car j'ai abîmé mon petit hachoir en voulant réaliser ce praliné !

Ingrédients :

- ✕ 120 g de noisettes
- ✕ 120 g de sucre en poudre

Torréfier les noisettes au four préchauffé à 180° pendant 30 minutes jusqu'à obtention d'une couleur presque noire, les sortir du four et les laisser refroidir. Débarrasser ensuite les noisettes de leurs pellicules. Faire fondre 120g de sucre en caramel. En fin de cuisson, rajouter une pincée de sel puis le laisser refroidir sur un papier sulfurisé.

Mixer les noisettes grillées avec la fine feuille de caramel grossièrement concassée jusqu'à l'obtention d'une pâte semi-liquide.

j'ai vu dans une autre émission qu'on pouvait aussi mettre directement les noisettes et le sucre pour caraméliser le tout ensemble, laisser alors le mélange refroidir et passer le tout au mixeur. A tester ! ;-)



Ingrédients pour les mousses:

- ✕ 1 plaque de chocolat au lait NESTLÉ Dessert
- ✕ un pot de mascarpone de 250 g
- ✕ 400 ml de crème liquide
- ✕ 1 gousse de vanille - et de la vanille liquide
- ✕ 1 plaque de chocolat noir Dessert pour les copeaux

Ensuite pour **la mousse au chocolat au lait** il vous faut 1 plaque de chocolat au lait, (j'utilise les chocolats NESTLÉ), de la crème liquide et du mascarpone.

Sortir le mascarpone.

Ensuite faire fondre le chocolat au bain-marie, une fois fondu, vous pouvez commencer à faire votre chantilly.

Placer la moitié du pot de mascarpone dans le bol de votre robot, puis ajouter 200 ml de crème. Quand votre crème est montée, ajouter le chocolat fondu, votre 1ère mousse est prête.

Pour la mousse vanille, j'ai utilisé de la vanille liquide, et une gousse de vanille que vous ajouterez à votre crème montée.

Pour le dessus de l'entremet, faites des copeaux de chocolat noir et le tour est joué !

