

## DELICE CHOCOLAT-PRALINE

Recette Michel 9/10/2015

- . 150 gr de sucre semoule
- . 2 œufs
- . 90 gr de biscuits (Lu ou ....)
- . 75 gr de beurre
- . 175 gr de chocolat au lait
- . 60 gr de farine tamisée
- . 100 gr de praliné
- . 75 gr de beurre
- . 350 gr de crème liquide entière
- . 25 gr d'amandes effilées ou concassées
- . 2 feuilles de gélatine
- . 130 gr d'eau
- . 20 gr de Rhum
- . Jus d'un citron.



### **NOUGATINE**

Cuire 50 gr de sucre dans 20 gr d'eau avec 4 à 5 gouttes de citron

Hors du feu ajouter 25 gr d'amandes effilées.

Etaler cette préparation sur un papier cuisson et concasser à froid

### **BISCUIT CUILLERE          cuisson 180/200 12/15 min.**

Monter 2 blancs d'œuf en neige bien ferme

Ajouter 60 gr de sucre en plusieurs fois puis

les 2 jaunes en mélangeant très peu.

Incorporer délicatement les 60 gr de farine tamisée.

Sur la plaque de cuisson, garnie de papier sulfurisé, étaler à l'aide d'une poche à douille à bout rond, un cercle – diamètre plus petit que celui du cercle prévu pour le gâteau lui-même. Puis des petits boudins côte à côte, hauteur env.

4cm, en une bande qui sera divisée en 2 afin de garnir le diamètre du gâteau.

### **FOND de BISCUIT**

Concasser 90 gr de biscuits Ajouter 75 gr de beurre fondu

Mélanger et déposer dans le fond du cercle prévu pour le gâteau, lequel est posé sur un carton taillé aux dimensions.

## **MOUSSE CHOCOLAT PRALINE**

Faire tremper les deux feuilles de gélatine dans l'eau froide  
Faire fondre au bain-marie 175 gr de chocolat au lait  
Ajouter les 100 gr de praliné, la gélatine essorée,  
Fouetter les 350 gr de crème – à incorporer progressivement  
dans la préparation à 40° environ.

## **SIROP**

Faire bouillir 110 gr d'eau avec 40 gr de sucre  
Après refroidissement ajouter 20 gr de rhum env.  
*(Si vous préparez ce sirop la veille, vous pouvez diluer du sucre glace dans l'eau  
– sans cuisson)*

## **MONTAGE du GATEAU**

Sur le fond de biscuit – aplati dans le cercle, ajouter un peu de nougatine concassée – une couche de mousse chocolat praliné, puis un rond de biscuit cuillère imbibé de sirop – Encore un peu de nougatine concassée et terminer avec la mousse chocolat –  
Veillez également à ce que les bords intérieurs du cercle soient bien garnis de mousse. Conserver au froid

## **Décor Michel**

Qui présente ce gâteau sur un moulage en nougatine.  
Pour ce faire : dans un moule à manqué – légèrement huilé – déposer de la nougatine encore tiède –en épousant bien la forme du moule –  
Laisser refroidir – Puis retourner sur un plateau.

Dans une bande de nougatine, Michel a découpé des triangles (voir photos) qu'il colle à l'aide d'un peu de caramel tout autour du moulage. Ensuite Il confectionne une glace royale pour garni ces triangles  
(Avec 1/2 blanc d'œuf – un peu de sucre glace et quelques gouttes de citron)

Le gâteau refroidi, démoulé, garni de la bande de biscuit-boudins est déposé sur la base en nougatine