

# Entremet vanille (Christophe Felder & Camille Lesecq)

Catégorie : Entremets

## Ingrédients

- 270g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 37g de sucre semoule
- 1,2g de pectine NH
- 62g de jaunes d'œufs
- 86g de sucre glace
- 86g de blancs d'œufs
- 31g de sucre semoule
- 31g de feuilletine (ou de crêpes dentelles émiettées)
- 37g de sablé émietté
- 1 pincée de fleur de sel
- 92g de lait entier
- 19g de crème double
- 1 gousse de vanille
- 6g de vanille liquide
- 19g de sucre semoule (1)
- 31g de jaunes d'œufs
- 12g de sucre semoule (2)
- 400g de crème liquide

## Préparation

1. Voilà une recette d'entremet tout vanille, réalisé grâce à une recette du livre Bûches de Christophe Felder & Camille Lesecq.
2. Comme la saison des bûches est passée depuis un certain temps maintenant, j'ai choisi d'utiliser le moule Cloud de Silikomart et j'ai donc augmenté les quantités en conséquence.
3. Les quantités données ci-dessous sont donc adaptées à ce moule, à vous de faire les calculs si vous utilisez un moule différent.
4. Pas de difficulté particulière pour réaliser ce gâteau, d'autant plus que j'ai enlevé l'étape du glaçage miroir et que j'ai utilisé à la place une bombe de glaçage velours blanc, ainsi que deux gousses de vanille pour la décoration.
5. Comme pour tous les entremets qui nécessitent un temps de prise au congélateur, vous pouvez le préparer bien à l'avance et le sortir du congélateur et faire la décoration la veille au soir (pour le servir le midi) ou le matin (pour le servir le soir).
6. Laissez refroidir, puis chinoisez le liquide.
7. Mélangez le sucre et la pectine, puis versez le lait sur ce mélange en fouettant constamment.
8. Reversez le tout dans la casserole et portez à ébullition.
9. Hors du feu, ajoutez ensuite les jaunes d'œufs battus en remuant bien, puis coulez la préparation dans votre moule à insert (pour moi, un carré de taille inférieure à la taille du moule).
10. Placez au congélateur.
11. Préchauffez le four à 170°C.
12. Torréfiez la poudre d'amande pendant une dizaine de minutes.
13. Mélangez le sucre glace tamisé et la poudre d'amandes torréfiée.
14. Battez les blancs d'œufs à la neige, puis serrez-les en ajoutant le sucre semoule petit à petit tout en

continuant à battre.

15. Quand les blancs sont bien fermes, incorporez délicatement à l'aide d'une maryse le mélange de sucre glace et poudre d'amandes.

16. Placez le mélange dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis pochez le biscuit sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ; formez un carré (ou cercle, ou autre) de la taille de votre moule, puis enfournez pour 20 à 30 minutes.

17. Le biscuit doit être doré mais pas trop cuit.

18. Faites fondre le gianduja au bain-marie, puis ajoutez-y la feuilletine, le sablé et la fleur de sel.

19. Etalez entre deux feuilles de papier sulfurisé de façon à avoir deux fois la taille de votre moule (si votre moule est un carré de 20cm de côté, il faudra étaler le croustillant de 40x20cm environ, pour pouvoir découper deux carrés de taille légèrement inférieure à votre moule).

20. Réservez au congélateur.

21. Ne préparez la mousse vanille que lorsque le croustillant et l'insert vanille sont congelés.

22. Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.

23. Portez à ébullition le lait, la crème double, la gousse de vanille grattée, la vanille liquide et le sucre (1).

24. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2).

25. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.

26. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.

27. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez la crème refroidir.

28. Battez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.

29. Quand la crème anglaise est à 26°C, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.

30. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.

31. Montage : Versez environ 1/3 de votre mousse au fond de votre moule.

32. Laissez-la prendre quelques minutes au congélateur, puis déposez au milieu le palet vanille congelé.

33. Recouvrez-le d'un peu de mousse.

34. Découpez le croustillant praliné en deux carrés un peu plus petit que votre moule à l'aide d'une lame de couteau chaude.

35. Déposez un carré sur la mousse, puis à nouveau un peu de mousse et le deuxième carré de croustillant.

36. Versez la mousse restante en faisant attention à ce que toutes les parois du moule soient bien recouvertes de mousse.

37. Terminez en déposant la dacquoise découpée à la bonne taille.

38. Placez l'entremet au congélateur pendant plusieurs heures (ou plusieurs jours si vous souhaitez le préparer à l'avance).

39. Finitions : Une bombe de glaçage velours blanc La recette originale de Christopher Felder et Camille Lesecq comprenait un glaçage miroir blanc et une décoration avec quelques bâtonnets de meringue, mais pour des raisons de temps, d'organisation, et aussi parce que je trouve ça plus joli sur le moule Cloud, j'ai choisi d'utiliser une bombe de glaçage velours.

40. Démoulez l'entremet, puis vaporisez-le avec la bombe de glaçage (attention à protéger l'endroit où vous le faites, ça peut être rapidement très salissant).