

Entremets glacé noisette & citron

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 50g de crêpes dentelles (j'ai utilisé des gavottes)
- 45g de jaunes d'œufs
- 80g de sucre
- 25g d'eau
- 55g de pâte/purée de noisette (à réaliser en mixant longuement des noisettes torréfiées jusqu'à obtenir une purée, sur le même principe que le praliné)
- 200g de crème liquide entière
- 15g de jaunes d'œufs
- 25g de sucre
- 8g d'eau
- 25g de jus de citron jaune
- 15g de sirop de citron vert
- 80g de crème liquide entière

Préparation

1. Si je vous dis qu'il s'agit d'un dessert glacé, qui se réalise sans four et sans sorbetière, vous me dites ?
2. Et oui, c'est le gâteau idéal à réaliser en ces temps caniculaires où la simple idée d'allumer le four nous donne des vapeurs ;-) Sur une base de croustillant chocolat au lait et crêpes dentelles, on retrouve une couche de parfait (ou semifreddo) à la noisette, et une deuxième au citron.
3. Quelques noisettes en déco, et voilà, le tour est joué !
4. En plus, vous pouvez bien sûr le réaliser à l'avance et le sortir simplement au moment de le déguster.
5. Si je vous dis qu'en plus il est rapide et facile à réaliser, plus aucune raison d'hésiter !
6. Je l'ai réalisé pour mon anniversaire, et c'est le dessert glacé parfait à déguster en plein mois de juillet.
7. Pendant ce temps, préparez un ruban de rhodoid et disposez-le sur le pourtour d'un cercle.
8. Déposez le cercle sur un carton doré ou sur votre plat de service (vérifiez avant qu'il rentre dans votre congélateur !
9.) Quand le chocolat est fondu, ajoutez-y les crêpes dentelles émiettées et mélangez bien.
10. Etalez le mélange au fond du cercle en tassant bien et en veillant à avoir une épaisseur homogène.
11. Placez le tout au congélateur.
12. Semifreddo à la noisette :Pour ce dessert, j'ai utilisé les noisettes blanchies reçues de la part de Koro shop.
13. Vous pouvez bien sûr utiliser les noisettes de votre choix, ou une purée de noisette déjà faite.
14. Préparez un sirop avec l'eau et le sucre.
15. Quand il atteint 110°C, commencez à fouetter les jaunes d'œufs.
16. Quand il atteint 115°C, versez-le en filet sur les jaunes en continuant à fouetter.
17. Mettez votre fouet sur la vitesse maximum et fouettez jusqu'à obtention d'un mélange mousseux, blanchi et tiède.
18. Ajoutez ensuite la purée de noisettes.
19. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, puis incorporez-la délicatement au mélange précédent.
20. Versez la crème ainsi obtenue dans le cercle, sur le croustillant, lissez la surface et placez au congélateur.
21. Semifreddo au citron :Ne réalisez cette partie que lorsque le reste est congelé.

22. Vous pouvez cependant mettre les zestes à infuser avec le sucre en avance, la crème n'en aura que plus de goût.
23. Mélangez les zestes et le sucre et laissez infuser le mélange quelques temps.
24. Préparez un sirop avec l'eau, le sirop de citron vert et le sucre.
25. Quand il atteint 110°C, commencez à fouetter les jaunes d'œufs.
26. Quand il atteint 115°C, versez-le en filet sur les jaunes en continuant à fouetter.
27. Mettez votre fouet sur la vitesse maximum et fouettez jusqu'à obtention d'un mélange mousseux, blanchi et tiède.
28. Ajoutez ensuite le jus de citron.
29. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, puis incorporez-la délicatement au mélange précédent.
30. Versez la crème sur le parfait à la noisette congelé, lissez la surface et replacez au congélateur jusqu'à prise complète.
31. Finitions : QS de purée de noisette ou de praliné noisette QS de noisettes torréfiées Zestes de citron Quand le gâteau est entièrement congelé, démoulez-le, puis décorez-le avec des demi-noisettes « collées » à l'aide de purée ou de praliné de noisette.
32. Ajoutez quelques zestes de citron, puis régalez-vous !