

Charlotte vanille & noix de pécan

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 500g de noix de pécan
- 300g de sucre
- 50g d'eau
- 60g de lait entier
- 60g de crème liquide entière
- 25g de jaune d'œuf
- 10g de sucre semoule
- 45g de chocolat au lait
- 65g de praliné pécan
- 150g de blancs d'œufs (environ 5 blancs)
- 150g de sucre
- 100g de jaunes d'œufs (environ 6 jaunes)
- 130g de farine
- 40g de sucre
- 50g d'eau
- 7g d'arôme vanille
- 45g de praliné pécan
- 30g de Jivara ou de chocolat au lait 40%
- 40g de crêpes dentelles émietées
- 2g de gélatine
- 45g de lait entier
- 10g de crème liquide entière (1)
- 1 gousse de vanille
- 10g de sucre (1)
- 15g de jaunes d'œufs
- 5g de sucre (2)
- 200g de crème liquide entière
- 20g de sucre
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 30g de chantilly

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Bahibé de Valrhona et l'arôme vanille et les gousses de vanille Norohy : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Pendant ce temps, préparez le caramel avec le sucre et l'eau.
3. Quand il est bien doré, versez-le sur les noix de pécan, ajoutez la fleur de sel et laissez cristalliser.
4. Quand le caramel est refroidi et dur, mixez le tout jusqu'à obtention d'un praliné lisse.
5. Crèmeux pécan : de lait entier de crème liquide entière de jaune d'œuf de sucre semoule de chocolat au lait de praliné pécan Faites chauffer le lait avec la crème.
6. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
7. Versez les liquides chauds dessus en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappé, c'est-à-dire à 85°C.
8. Versez la crème anglaise ainsi obtenue sur le chocolat et le praliné et passez le crèmeux au mixeur plongeant.
9. Filmez le crèmeux au contact et faites-le refroidir totalement au réfrigérateur.
10. Biscuit cuillère : de blancs d'œufs (environ 5 blancs) de sucre de jaunes d'œufs (environ 6 jaunes) de

farine QS de sucre glace Montez les blancs d'œuf en neige, puis serrez-les avec le sucre.

11. Quand vous avez une meringue bien ferme et brillante, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez quelques secondes pour les incorporer.
12. Ajoutez ensuite délicatement à la meringue la farine tamisée.
13. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1 cm de diamètre.
14. Pochez 2 cercles de 20 à 22 cm de diamètre, et deux cartouchières de 6 cm de hauteur, de façon à pouvoir faire le tour de votre cercle à entremets.
15. Saupoudrez les biscuits de sucre glace.
16. Enfournez pour environ 10 minutes à 180°C, les biscuits doivent être cuits mais encore bien moelleux.
17. Détachez-les délicatement du papier sulfurisé.
18. Placez votre cercle à entremets sur votre plat de service ou carton doré, puis placez la cartouchière sur tout le pourtour, en hésitant pas à bien serrer les biscuits à l'endroit de la jointure, pour ne pas avoir de fuite.
19. Placez au fond un des cercles de biscuits, en le redécoupant si nécessaire pour qu'il soit à la bonne dimension.
20. Imbibez légèrement le biscuit cuillère qui constitue la base de la charlotte pour réserver le reste pour le montage.
21. Croustillant pécan : de praliné pécan de Jivara ou de chocolat au lait 40% de crêpes dentelles émiettées Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné et étalez le croustillant sur la base du gâteau.
22. Mousse vanille : de gélatine de lait entier de crème liquide entière (1) mousse de vanille de sucre (1) de jaunes d'œufs de sucre (2) de crème liquide entière Faites réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.
23. Faites chauffer le lait avec la crème (1), les grains de vanille et le sucre (1).
24. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre (2).
25. Versez le liquide chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant sans cesse jusqu'à 83°C.
26. Ajoutez la gélatine réhydratée et bien essorée.
27. Laissez refroidir jusqu'à 30°C, puis montez la crème liquide en chantilly (pas trop ferme, sinon elle sera plus difficile à incorporer).
28. Ajoutez-la délicatement à la crème anglaise à la vanille, puis passez immédiatement au montage.
29. Montage : QS de praliné pécan Étalez la moitié du crémeux pécan sur le croustillant cristallisé.
30. Ajoutez la moitié de la mousse.
31. Recouvrez avec le deuxième biscuit cuillère, imbibe-le de sirop vanille et ajoutez le reste de crémeux pécan.
32. Terminez en ajoutant le reste de mousse à la vanille et un peu de praliné pécan.
33. Placez au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à prise complète.
34. Sabayon : 1 jaune d'œuf de sucre 1 cuillère à café d'arôme vanille de chantilly Sucre cassonade pour la caramélisation Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre et la vanille.
35. Mettez le mélange sur un bain-marie et fouettez jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 70°C environ.
36. Le mélange doit blanchir et gonfler.
37. Laissez tiédir, puis montez la crème liquide en chantilly, et ajoutez-la au mélange précédent.
38. Étalez une très fine couche de sabayon sur la charlotte démoulée, mettez au frais quelques minutes, puis saupoudrez de cassonade et caramélisez à l'aide d'un chalumeau avant de vous régaler !

