



# Entremets de Pâques au chocolat et au caramel

par Sébastien Bouillet





Préparation : 50 min

Cuisson : 30 min

Repos : 1 nuit

Congélation : 3 h

**Pour le biscuit au chocolat :**

50 g de pâte d'amande de 50 à 65 % de fruits, 50 g de beurre mou, 15 g de cacao en poudre, 80 g de jaunes d'œufs (4 jaunes), 30 g de chocolat noir à 70 % (Valrhona), 60 g de blancs d'œufs (2 blancs), 30 g de sucre en poudre

**Pour le crémeux au caramel :**

30 g de sirop de glucose, 60 g de sucre en poudre, 120 g de crème liquide entière, 40 g de beurre salé

**Pour la mousse au chocolat :**

30 g d'eau, 30 g de sucre en poudre, 50 g de jaunes d'œufs (2 ou 3 jaunes), 125 g de chocolat noir à 70 % (Valrhona), 125 g + 50 g de crème liquide entière froide

**Pour le glaçage au caramel :**

6 g de feuilles de gélatine (3 feuilles), 145 g de sucre en poudre, 100 g de crème liquide entière, 50 g de sirop de glucose, 30 g de nappage abricot, 30 g d'eau

❖ **Le biscuit au chocolat :** préchauffez le four à 180 °C. Placez la pâte d'amande dans le robot muni du fouet plat et faites tourner afin de la ramollir un peu. Ajoutez le beurre coupé en dés. Mélangez puis lissez soigneusement à l'aide d'une spatule pour qu'il n'y ait pas de grains. Ajoutez le cacao en poudre et mélangez bien pour que la pâte soit homogène. Incorporez les jaunes d'œufs petit à petit, en continuant de battre pour obtenir une pâte lisse qui forme un ruban quand elle

coule de la spatule. Faites fondre le chocolat dans une casserole, versez-y un peu de pâte au cacao et mélangez depuis le centre vers les bords de la casserole pour obtenir une ganache. Reversez ce mélange sur la pâte au cacao, puis incorporez-le soigneusement. Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse qui forme un bec lorsqu'on soulève le fouet. Incorporez les blancs montés dans la ganache et mélangez délicatement. Versez le biscuit sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire au four pendant 13 min. Sortez du four et laissez refroidir.

❖ **Le crémeux au caramel :** dans une casserole, faites chauffer la crème liquide. Dans une seconde casserole, mettez le glucose et portez à ébullition. Incorporez le sucre en quatre fois : ajoutez d'abord un quart du sucre sans mélanger et laissez-le fondre (si vous observez un début de coloration, mélangez), puis ajoutez un deuxième quart de sucre de la même façon et renouvelez ainsi l'opération jusqu'à la fin. Une fois que le caramel atteint une belle couleur rousse, attendez l'apparition d'une petite mousse et versez la crème chaude dans le caramel. Procédez en douceur pour éviter les risques de projection. Faites cuire le tout à 103 °C. Laissez refroidir à 45 °C environ et ajoutez le beurre. Mixez bien pour lisser le caramel. Recouvrez-le de film alimentaire en le disposant bien au contact de celui-ci et réservez au frais. Placez un disque de biscuit au chocolat

au fond d'un cercle de 16 cm de diamètre. Recouvrez de crémeux au caramel. Laissez figer un peu et placez dessus le deuxième disque de biscuit au chocolat. Faites ensuite prendre au congélateur pendant 1 h.

❖ **La mousse au chocolat :** mélangez l'eau, le sucre et les jaunes d'œufs dans un saladier et placez ce dernier dans un bain-marie. Faites cuire à 80 °C en fouettant. Versez dans le batteur et fouettez à grande vitesse jusqu'à refroidissement. Faites fondre le chocolat au bain-marie pour qu'il atteigne une température de 50 °C. Montez les 125 g de crème froide en chantilly de texture souple. Faites bouillir les 50 g de crème chaude. Versez-la sur le chocolat fondu et mélangez, en partant du centre vers les bords pour faire une émulsion. Ajoutez un tiers de la crème fouettée et incorporez-la avec une maryse. Incorporez soigneusement la pâte à base de jaunes d'œufs, puis le reste de crème fouettée, toujours avec la maryse. Le mélange doit être bien homogène, sans trace de crème ni de chocolat mal mélangé.

❖ **Le glaçage au caramel (à préparer la veille) :** faites tremper la gélatine dans l'eau froide pendant au moins 20 min avant l'utilisation. Faites chauffer la crème dans une casserole. Dans une grande casserole à fond épais, portez à ébullition le sirop de glucose. Une fois à ébullition, ajoutez le sucre petit à petit et laissez caraméliser. Mélangez avec une spatule quand cela est nécessaire. Lorsque vous obtenez un caramel bien

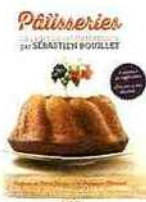
roux et qu'une légère fumée apparaît, réduisez le feu et versez la crème petit à petit pour « décuire » le caramel. Attention à la vapeur et aux éclaboussures ! Portez ensuite le tout à ébullition. Retirez du feu et ajoutez le nappage. Laissez refroidir et, autour de 60 °C, ajoutez la gélatine égouttée. Stockez au moins 1 nuit au réfrigérateur. Vous pouvez préparer ce glaçage plusieurs jours à l'avance et même le stocker au congélateur.

❖ **Le montage :** placez un cercle de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut sur une plaque recouverte de papier cuisson. Découpez une bande de papier cuisson de 58 cm de long et 4,5 cm de haut, et placez le papier à l'intérieur du cercle contre les parois. Placez au fond du cercle le noyau de crémeux au caramel, puis remplissez de mousse chocolat jusqu'à hauteur du cercle. Laissez prendre au congélateur. Retirez le cercle et remettez au congélateur. Laissez prendre complètement au congélateur, soit au minimum 2 h. Faites fondre le glaçage au caramel autour de 28 °C et mixez-le. Posez l'entremets sur une grille avec un récipient dessous. Versez du glaçage en abondance dessus, puis passez tout de suite une grande spatule en inox afin de lisser le glaçage en une fine couche. Laissez égoutter 1 min, puis disposez sur un plat. Réservez au frais. Sortez l'entremets du réfrigérateur 1 h avant la dégustation.



➔ **MINI-BIO EXPRESS**

À LA TÊTE DE LA MAISON BOUILLET QU'IL A REPRIS DE SON PÈRE, CE LYONNAIS FAIT PARTIE DES FIGURES MONTANTES DE LA PÂTISSERIE CONTEMPORAINE.



**PLUS DE RECETTES**

**Pâtisseries, Leçons de gourmandise,** Sébastien Bouillet, photo de La food by Thomas Dhellemmes, Mango Éditions