

Entremets pommes et pralines roses sur dacquoise

Pour 8-10 personnes

Préparation : 30 min – Cuisson : 15 min – Congélation : 2h + 6h

Ingrédients :

***Pour la dacquoise :**

- 3 blancs d'œuf
- 50 g de sucre
- 70 g de poudre d'amande
- 60 g de sucre glace
- 25 g de Maizena

***Pour la crème :**

- 250 g de lait entier
- 100g de pralines roses
- 30 g de sucre
- 3 jaunes
- 8 g de gélatine (4 feuilles)
- 250 g de crème liquide entière

***Pour l'insert aux pommes :**

- 3 belles pommes
- 30 g de miel
- 20 g de beurre
- 75 g de sucre
- 35 g de crème liquide
- 1 pincée de fleur de sel
- 3 g de gélatine (1 feuille 1/2)



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une spatule coudée, un fouet électrique, une cuillère magique, une spatule haute température, un fouet, une grille, film alimentaire, un moule Flexipan carré, une toile décor carrée et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Pour la dacquoise :**

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule carré sur la plaque aluminium perforée.
- Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en plusieurs fois.
- Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace et la farine.
- Mélanger délicatement ce mélange à l'aide d'une cuillère magique.
- L'ajouter aux blancs montés à l'aide d'une spatule et verser la pâte dans le moule.
- Faire cuire pendant +/- 13 minutes puis démouler sur une grille.

***Pour l'insert aux pommes :**

- Placer les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Couper les pommes en petits cubes.
- Faire fondre dans une grande poêle le beurre et le miel.
- Ajouter les cubes de pommes et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

fondantes. Remuer régulièrement.

-Pendant ce temps, faire un caramel à sec.

-Déposer le sucre dans une casserole et laisser cuire jusqu'à ce qu'il forme une collerette de caramel. Ne pas remuer tant que la collerette n'apparaît pas.

-Ensuite mélanger à la spatule haute température jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

-Retirer la casserole du feu et ajouter la crème chaude.

-Bien mélanger en faisant attention aux projections.

-Ajouter les feuilles de gélatine essorées. Bien mélanger.

-Ajouter la fleur de sel et les pommes cuites. Mélanger.

-Mettre du film alimentaire dans le fond du moule pour aider au démoulage congelé.

-Verser la préparation et tasser le tout. Réserver au congélateur durant 2h.

***Pour la mousse aux pralines roses :**

-Porter le lait et les pralines roses à ébullition. Eteindre le feu et laisser infuser 1 h.

-Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

-Préparer une crème anglaise en portant une nouvelle fois le lait à ébullition.

-Pendant ce temps fouetter les jaunes et le sucre.

-Verser le lait chaud sur le mélange petit à petit, sans arrêter de fouetter.

-Verser le tout dans la casserole et laisser épaissir à feu moyen tout en remuant.

-Eteindre le feu avant l'ébullition, dès que la crème nappe la cuillère.

-Ajouter la gélatine essorée. Mélanger.

-Monter la crème bien froide en chantilly souple.

-Une fois la crème anglaise refroidie, ajouter une belle cuillère de chantilly en fouettant.

-Puis ajouter le reste délicatement à la spatule.

***Pour le montage :**

-Placer le tapis décor dans le fond du moule carré.

-Verser la mousse et l'étaler sur tous les bords à la spatule coudée.

-Déposer l'insert congelé.

-Recouvrir du biscuit et bien tasser.

-Placer l'entremets au congélateur.

-Le jour du repas, démouler quelques heures à l'avance et la laisser décongeler au frigo.

Bon appétit !



Moule carré



Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle