

Millefeuille de nougatine au gru  de cacao et sa mousse chocolat praliné

Préparation 20 mn

Cuisson 15 mn

Attente de 2 h minimum pour la crème

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la nougatine au gru  de cacao :

100 g de beurre

150 g de sucre en poudre

40 g de miel (j'ai mis du toutes fleurs)

50 g de lait

75 g d'amandes hachées

75 g de gru  de cacao

Pour la mousse chocolat praliné : je vous conseille de faire 1 fois et demie les proportions qui suivent soit les quantités entre parenthèses)

30 cl de crème fraîche liquide (soit 45 cl)

80 g de chocolat noir à 60 % de cacao (soit 120 g)

80 g de pâte de praliné (soit 120 g)

Pour le décor :

Sucre glace et cacao en poudre

Préparer la nougatine :

Dans une casserole à fond épais faire cuire tous les ingrédients sauf les amandes et le gru  de cacao pendant 3 à 4 mn après l'ébullition.

Retirer du feu et ajouter les amandes et le gru  de cacao.

 taler une feuille de papier cuisson sur une plaque à four et verser dessus le mélange. Poser une deuxième feuille et étaler le mélange au rouleau. Faire cuire dans un four préchauffé à 180  15 mn, et là je vous attention, 15 mn dans mon four c'était trop cuit. J'ai refait une autre fournée et une cuisson de 11 mn était parfaite. Il ne faut pas que la pâte soit plus foncée que sur les photos car on ne peut plus travailler l'ensemble après. Donc surveillez et adaptez en fonction de votre four. A la sortie du four attendre quelques secondes, retirer la feuille du dessus et découper avec un emporte-pièce 18 cercles de 9 cm de diamètre, laisser refroidir et réserver les nougatines.

Dans une casserole faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat émietté et le praliné. Bien mélanger et mettre minimum 2 h au frigo.

Monter la crème bien froide en chantilly.

Montage du millefeuille :

Au moment de servir poser au centre de chaque assiette un disque de nougatine, à l'aide d'une poche à douille lisse de 10 mm garnie avec la mousse chocolat praliné puis poser un deuxième disque, une nouvelle couche de mousse, terminer par un disque et une touche de mousse. Garnir avec un éclat de nougatine. Saupoudrer l'assiette de sucre glace et cacao en poudre au dernier moment.

Quelques conseils :

Pour la nougatine il sera nécessaire de pratiquer en 2 fournées car autrement la plaque de four ne sera pas assez grande. Pour nous deux j'ai fait la moitié des proportions et sur la photo plus bas vous pouvez voir que la plaque est presque couverte.

Pour les quantités de la mousse chocolat praliné je vous suggère également de les augmenter car c'était vraiment juste pour garnir les millefeuilles. Faire 1 fois et demie les proportions me semble plus sûr, quitte à en avoir un peu trop mais s'il en reste , servi dans des coupes ou de verrines cela vous fera un dessert supplémentaire.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>