



ENTREMETS AUX NOISETTES ET VANILLE

A savoir : j'ai utilisé un cadre en inox de 23.6x16.2cm. Le biscuit a beaucoup gonflé lors de la cuisson, alors vous avez 2 options : soit vous divisez les ingrédients par deux, soit dès la sortie du four vous mettez un poids sur le biscuit pour réduire son épaisseur (c'est ce que j'ai fait).



Ingrédients pour le biscuit pain d'épices : 100gr d'œufs (2 moyens), 70gr de vergeoise, 30gr de miel mille fleurs Rigoni di Asiago, 85gr de farine, 4gr de levure chimique, une pincée de cannelle, 90gr de beurre fondu tiède.

Dans un saladier, mélangez avec un fouet le miel, le sucre et les œufs. Ajoutez ensuite la farine et la levure tamisées, ainsi que la cannelle. Fouettez pendant 2 minutes, puis incorporez le beurre fondu. Mélangez et versez dans cadre en inox de 18x18cm, ou dans un cadre de Faites cuire au four à 180°C pendant environ 15 minutes.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ingrédients pour la mousse légère vanille noisettes : 65gr d'eau, 20gr de vergeoise, ¼ de gousse de vanille, 140gr de chocolat blanc, 3gr de gélatine + 20gr d'eau, 50gr de noisettes torréfiées tièdes, 20gr de beurre fondu, 300gr de crème fouettée.

Faites ramollir la gélatine dans les 20gr d'eau. Hachez finement le chocolat blanc. Dans une petite casserole, faites chauffer les 65g d'eau, le sucre et la vanille, puis versez cette préparation sur le chocolat blanc. Ajoutez la gélatine et son eau, mélangez. Transvasez le tout dans un blender. Ajoutez les noisettes torréfiées que vous aurez hachées grossièrement, puis le beurre tiède. Mixez jusqu'à dissoudre les noisettes. Transférez cette préparation dans un saladier et incorporez en 3 fois la crème fouettée. Versez dans le cadre, sur le biscuit pain d'épices. Réservez au congélateur minimum 4 heures.

Décerclez l'entrêmetts en chauffant le cadre avec un sèche cheveux et laissez décongeler une nuit au réfrigérateur.

Ingrédients pour le streusel amande noisette : 20gr de beurre, 20gr de cassonade, 20gr de farine, 10gr de poudre d'amandes, 10gr de poudre de noisettes.

Mélangez tous les ingrédients ensemble du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte. Émiettez-la finement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes. Une fois refroidi, émiettez le streusel le plus finement possible. Réservez dans une boîte hermétique.

Avant de servir, parsemez le dessus du dessert avec le streusel, saupoudrez de sucre glace. Coupez des parts ou laissez-le entier et servez.