



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Gâteau royal praliné, mousse au Nutella



INGREDIENTS :

Biscuit:

4 œufs
125 g de sucre semoule
120 g de farine
1 pincée de sel

Feuillantine:

80 g de gavottes
80 g de chocolat au lait
140 g de chocolat gianduja

Mousse au Nutella:

250 g de Nutella
4 blancs d'œufs
3 feuilles de gélatine
3 càs de lait
1 càs de sucre
1 pincée de sel

Glaçage:

120 g d'eau
150 g de sucre semoule
50 g de cacao amer
100 g de crème
2 feuilles de gélatine

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Made with : Vite, beau et bon !*



PREPARATION :

Le biscuit

La veille, préparer le biscuit: Préchauffer le four à 200°C. Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel puis incorporer le sucre petit à petit. Incorporer très délicatement les jaunes à la maryse puis la farine tamisée.

Verser l'appareil sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 10 minutes. A la sortie du four, recouvrir d'un torchon humide pour conserver le moelleux du gâteau et laissez refroidir. Lorsque le biscuit est froid, couper un disque d'environ à la dimension de votre cercle à pâtisserie (20 cm).

La feuillantine

Chemiser le cercle de rhodoïd puis le déposer tout sur un plat. Déposer le biscuit au fond du cercle. Réserver.

Mettre les chocolats à fondre au bain-marie puis ajouter les gavottes émiettées. Mélanger bien puis versez sur le biscuit et tasser avec le dos d'une cuillère. Réserver au frais.

La mousse au Nutella

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, monter les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont bien fermes, incorporer le sucre et continuer à fouetter.

Faire chauffer le lait puis ajouter la gélatine essorée et le Nutella. Mélanger bien puis incorporez délicatement les blancs en neige. Verser dans le cercle sur la feuillantine et lisser bien la surface. Réserver l'entremet au congélateur jusqu'au jour de la dégustation.

Le glaçage

Le Jour J: préparer le glaçage. Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froid. Préparer un sirop avec l'eau et le sucre. Ajouter le cacao, bien mélanger tout en portant à nouveau à ébullition. Ajouter la gélatine et la crème puis laissez légèrement tiédir.

Sortir l'entremet du congélateur, ôter le cercle et le rhodoïd et le déposer sur une grille (mettre un papier sulfurisé en dessous pour faciliter le nettoyage). Verser le glaçage encore tiède sur l'entremet et lisser rapidement. Déposer le gâteau sur le plat de service, décorer avec quelques billes de chocolat et réserver au réfrigérateur.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>