



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 45mn

AMBRE

INGREDIENTS:

Crème Chocolat :

250 g de crème pâtissière
225 g de chocolat noir
60 g de beurre
50 g de noix caramélisées

Crème praliné :

225 g de crème pâtissière
1 sachet de gélatine en poudre (6 g)
ou 3 feuilles de gélatine
75 g de praliné
50 g de noix caramélisées
250 g de crème liquide

METHODE :

L'Ambre est un subtil mélange de consistances et de saveurs différentes. L'alchimie sous le palais est des plus réussie !

Ce gâteau se prévoit à l'avance, afin de préparer la crème pâtissière et la dacquoise amande (faire deux disques d'un diamètre légèrement inférieur au cercle servant au montage).

Les noix caramélisées doivent aussi être préparées à l'avance.

Pour cela, il vous faut 100 g de cerneaux de noix pour l'ensemble de la recette, que vous étalez sur une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez les noix de sucre glace (environ 50 g), mélangez le tout du bout des doigts, puis faites glisser la feuille sur une plaque de four. Enfourez dans un four préchauffé à 210°C pendant 10 mn, puis laissez caraméliser pendant 20 à 25 mn, tout en remuant de temps à autre à l'aide d'une spatule en bois. Laissez refroidir avant utilisation.

Crème Chocolat :

Remuez la crème pâtissière froide au fouet, ajoutez le chocolat noir fondu, ainsi que le beurre en consistance « pommade ». Mélangez l'ensemble puis faites monter à l'aide d'un batteur électrique muni d'un fouet, pendant 5 à 10 mn. En dernier, ajoutez les noix caramélisées (50 g) que vous aurez concassées pour éviter les gros morceaux, puis mélangez.

Crème praliné :

Commencez par préparer la gélatine selon le mode d'emploi inscrit sur le paquet.

Fouettez la crème pâtissière froide afin de briser son élasticité, ajoutez lui le praliné ainsi que la gélatine préparée, puis mélangez le tout énergiquement à l'aide d'un fouet.

Montez la crème liquide en crème Chantilly, puis ajoutez-la délicatement à la crème pâtissière praliné, en s'efforçant de garder un maximum de volume, sans que la crème ne retombe. Dans un dernier temps, ajoutez les noix caramélisées (50 g) que vous aurez concassées.

Glaçage café :

Faites fondre la confiture d'abricot dans une casserole additionnée d'eau. Ajoutez le café soluble et portez à ébullition. Dès les premiers bouillons, et si tout est bien fondu, retirez la casserole du feu.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Passez le nappage ainsi obtenu dans une passoire assez fine au dessus d'un récipient, puis laissez refroidir avant utilisation.

Montage :

Prendre un cercle à entremet ou en faire un en carton souple comme indiqué dans la rubrique « Conseils », et le placer sur une plaque ou une assiette assez grande pour qu'il soit à plat.

Déposez un disque de dacquoise amande au fond du cercle, puis étalez une couche de crème chocolat par-dessus, jusqu'à mi hauteur du cercle, en insistant près du cercle à l'intérieur afin qu'il n'y ait pas de trou lors du démoulage.

Poursuivez en déposant un second disque de dacquoise amande, puis garnissez le restant du cercle avec la crème praliné. Lissez à l'aide d'une palette de taille légèrement supérieure au cercle, puis mettre l'Ambre au réfrigérateur pendant 3 ou 4 heures.

Pour terminer, glacez le dessus du gâteau avec le glaçage café, retirez le cercle, puis déposez un ruban torsadé de couleur « or » sur le dessus (ruban cadeau), et dispersez quelques copeaux de chocolat de façon irrégulière.

Le résultat ne se fera pas attendre ! Tous les gourmands un peu curieux de votre entourage, se feront un plaisir de goûter et de vous complimenter !