

GRAND CHALIER

(Recette pour un moule Silikomart® "Honoré")

Praliné noix :

75 g de noix concassées

75 g de sucre semoule

15 g d'eau

Dans une casserole, faire cuire le sucre semoule et l'eau jusqu'à 120°. Ajouter les noix concassées et hors du feu remuer avec une spatule pour sabler le mélange pendant une trentaine de secondes. Remettre sur feu moyen pour faire fondre le sucre en remuant toujours le mélange avec une spatule pendant 5 minutes. Quand tout le sucre "sablé" est tout fondu, répartir la masse obtenue sur une feuille Silpat et laisser refroidir. Casser en petit morceaux et les passer au robot mixer pour obtenir un praliné noix assez fin. Réserver en attente.

Insert crémeux aux noix :

20 cl de lait entier

2 jaunes d'œufs

20 g de sucre semoule

120 g de praliné noix

30 g de beurre

30 g de chocolat blanc

1 feuille 1/2 de gélatine

Mettre les feuilles de gélatine à réhydrater dans un récipient d'eau froide. Faire chauffer le lait dans une casserole. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et verser dessus environ 1/3 du lait chaud, bien mélanger et reverser le tout dans la casserole et cuire à feu doux jusqu'à 84° sans cesser de remuer avec un fouet inox. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée, puis le beurre, le chocolat blanc et le praliné noix en mélangeant bien le tout pour obtenir une masse homogène. Eventuellement, la mixer avec une girafe. La verser dans un insert Silikomart® "Multi-inserto Round" et mettre au congélateur pour au moins une heure.

Pâte de marrons maison :

55 g de châtaignes cuites

63 g de sucre glace

1/2 blanc d'œuf

Verser les châtaignes et le sucre glace dans le bol d'un robot mixeur et broyer ces ingrédients en ajoutant du blanc d'œuf au fur et à mesure. Si la pâte obtenue est trop molle rajouter un peu de sucre glace et si elle est trop sableuse, un peu de blanc d'œuf. Réserver au frais en attente.

Mousse de châtaignes :

30 cl de crème liquide entière + 4 cl de crème liquide entière

120 g de pâte de marron maison
130 g de crème de marron
2 feuilles et demi de gélatine
45 g de brisures de marrons glacés

Mettre à réhydrater les feuilles de gélatine dans un petit récipient d'eau bien froide. Fouetter la crème liquide bien ferme et la réserver au frais. Dans un saladier, mélanger ensemble la pâte et la crème de marron. Faire bouillir les 4 cl de crème liquide et hors du feu incorporer les feuilles de gélatine réhydratées. Verser cet ensemble dans le mélange pâte/crème de marron et fouetter bien le tout pour obtenir une masse très homogène. Ajouter alors délicatement la crème fouettée puis les brisures de marrons glacés. Verser cette mousse de châtaignes dans le moule Silikomart® "Honoré" et poser dessus l'insert crémeux noix. Appuyer pour l'incorporer à moitié. Mettre au congélateur pour au moins une heure.

Bavaroise au chocolat noir :

20 cl de lait entier
150 g de chocolat noir à 65 ou 70%
3 jaunes d'œufs
45 g de sucre semoule
225 g de crème liquide entière
4 feuilles de gélatine

Mettre à réhydrater les feuilles de gélatine dans un petit récipient d'eau bien froide. Fouetter la crème liquide bien ferme et la réserver au frais. Faire chauffer le lait dans une casserole. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter 1/3 du lait bien chaud et reverser le tout dans la casserole. Bien mélanger et porter jusqu'à 84°. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée et le chocolat noir. Mélanger bien avec un fouet pour obtenir une masse onctueuse. Laisser refroidir à température ambiante et quand elle atteint 38°, lui incorporer délicatement la crème fouettée. Verser la bavaroise chocolat noir obtenue sur l'ensemble "mousse de châtaigne/insert crémeux aux noix". Mettre au congélateur pour au moins une heure.

Pâte de noix maison :

70 g de noix
80 g de sucre glace
1/2 blanc d'œuf

Verser les noix et le sucre glace dans le bol d'un robot mixeur et broyer les ingrédients en ajoutant le blanc d'œuf au fur et à mesure. Si la pâte obtenue est trop molle rajouter un peu de sucre glace et si elle est trop sableuse, un peu de blanc d'œuf. Réserver au frais en attente.

Dacquoise aux châtaignes :

25 g de poudre de noisettes
40 g de poudre de noix
20 g de farine de châtaignes

80 g de blancs d'œufs
65 g de sucre semoule

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre semoule. Incorporer délicatement les poudres de noisettes et de noix, la farine de châtaignes puis le sucre glace. Dresser dans un cercle à tarte de cm de diamètre et faire cuire à 180° pendant 20 minutes. Garder en attente.

Croustillant feuilleté aux noix :

25 g de chocolat au lait 65% Bonnat
25 g de praliné noix
25 g de pâte de noix
50 g de feuillantine

Faire fondre le chocolat au lait. Ajouter le praliné noix et la pâte de noix, puis bien mélanger le tout. Incorporer ensuite la feuillantine. Étaler ce croustillant sur la bavaroise au chocolat, recouvrir avec la dacquoise aux châtaignes et remettre le tout au congélateur en attendant son utilisation.

Finition :

Le jour du service, démouler le gâteau au moins 4 heures à l'avance. Le décorer à l'aide d'une bombe spray velours de couleur blanche. L'idéal est de placer le gâteau dans un grand carton afin de ne pas en mettre partout, car le spray se disperse facilement dans l'atmosphère. Ensuite, saupoudrer le milieu de ce gâteau avec du cacao en poudre avec l'aide d'un pochoir de 10 cm de diamètre pour éviter de déborder. Décorer ensuite avec morceaux de noix caramélisés et de marrons glacés, des coquilles de noix lustrées ... et plus selon votre imagination.

NB : pour plus de facilité, notamment au niveau des phases de congélation, cette recette peut se faire sur plusieurs jours.