

Ingrédients Moule Ø16x4cm

POUR LE BISCUIT MADELEINE

PÉCAN :

- 50gr d'Œuf
- 40gr de Farine
- 40gr de Beurre
- 30gr de Sucre
- 10gr de Lait
- 10gr de Poudre de Pécan
- 7gr d'Huile
- 12gr de Pécan Hachée
- 2gr de Levure Chimique
- Fleur de sel

POUR LA GANACHE MONTÉE

DULCEY PÉCAN :

- 1,3 de Gélatine + 7,8gr d'eau
- 100gr de Crème liquide 30% (à chauffer)
- 230gr de Crème liquide 30% (froide)
- 100gr de Chocolat Dulcey
- 50gr de Purée de Pécan

POUR LE PRALINÉ PÉCAN :

- 200gr de Pécan
- 70gr de Sucre
- 2gr Fleur de Sel

POUR L'INSERT DE PRALINÉ CROUSTILLANT :

- 18gr de Gavotte
- 100gr de Praliné Pécan

POUR LE CAMEL ONCTUEUX :

- 60gr de Sucre
- 120gr de Crème Liquide
- 25gr de Beurre
- Fleur de Sel

DÉCORATION :

- Chocolat Blanc
- Colorants Liposoluble : Rouge, Vert, Jaune, Noir
- Bombe de Flochage Neutre



Préparation du Biscuit Madeleine Pécan :

- Faire fondre le beurre et réserver (on peut même réaliser un beurre noisette pour encore plus de saveurs).
- Dans un saladier fouetter la pesée d'œuf et le sucre puis ajouter la farine et la levure tamisées ainsi que la poudre de pécan (il suffit de mixer les noix de pécan). Mélanger puis ajouter le lait et l'huile, et terminer par le beurre fondu refroidi.
- Verser la pâte dans un cercle de Ø 14cm, ajouter les noix de pécan hachées par-dessus.
- Enfourner à 180°C pour 18min environ. Sortir et laisser totalement refroidir sur une grille.

Préparation du Praliné Pécan :

- Torrifier les noix de pécan une quinzaine de minutes au four à 150°C en remuant de temps en temps ; elles doivent être bien grillées (pas cramées :D).
- Réaliser un caramel avec le sucre jusqu'à une coloration dorée et verser le tout sur une tapis en silicone pour le faire refroidir.
- Une fois refroidi casser le caramel en morceaux et le placer dans un hachoir avec les noix de pécan refroidies elles aussi. Mixer jusqu'à l'obtention d'un praliné lisse et onctueux ; cela peut prendre quelques minutes, il faut un robot puissant muni d'une lame en S).
- Une fois lisse, ajouter la fleur de sel, mélanger à la maryse et réserver dans un pot en verre (il pourra se conserver plusieurs semaines à température ambiante sans aucun problème).

Préparation du Caramel :

- Réaliser un caramel en faisant fondre le sucre doucement jusqu'à obtention d'un caramel bien doré, avec une coloration légèrement poussée.
- En parallèle, on fera chauffer la crème liquide.
- Une fois le caramel à la bonne couleur, ajouter le beurre bien froid (voire congelé), dans la casserole et mélanger sans cesse, cela va stopper la cuisson du caramel. Une fois le beurre fondu, ajouter en plusieurs fois la crème liquide chaude tout en mélangeant (attention aux vapeurs et éclaboussures).
- Cuire le caramel environ 4min sur feu doux, en remuant continuellement. Une cuisson trop courte donnera un caramel trop liquide, à l'inverse une cuisson trop longue donnera un caramel trop dense.
- Une fois la cuisson terminée, mixer au mixeur plongeant et placer dans un récipient en filmant au contact. Laisser refroidir avant de placer au frais.

Préparation de la Ganache Montée Dulcey Pécan :

- Réhydrater la gélatine dans la pesée d'eau froide et laisser poser 10min.
- Hacher le chocolat Dulcey et le placer dans un pichet haut avec la purée de pécan.
- Porter la crème (partie à chauffer uniquement) à frémissement puis la verser en une fois sur le chocolat et mixer aussitôt au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une préparation complètement homogène.

- Ajouter la gélatine et mixer de nouveau jusqu'à ce qu'elle soit dissout. Incorporer enfin la partie de crème froide en une fois et mixer de nouveau pour homogénéiser le tout..
- Placer dans un récipient en filmant au contact et réserver au frais pour une nuit, minimum 8h.

Préparation de l'Insert Croustillant :

- Prélever 100gr de notre praliné et le placer dans un saladier avec les gavottes émiettées.
- Mélanger bien et réserver.

Montage Insert :

- Découper le biscuit madeleine en deux dans l'épaisseur, égaliser si besoin le dessus pour avoir une surface plane dessus également.
- Disposer un disque de biscuit sur un papier cuisson, recouvrir de caramel au préalablement mis en poche et détendu à la maryse. Disposer le second disque de biscuit et répartir par-dessus le praliné croustillant. Placer au congélateur jusqu'à congélation.

Montage Entremets :

- Placer la ganache dans le robot et la monter jusqu'à une texture de ruban souple. Placer en poche 90% de la ganache (le reste servira pour l'effet «plumage », on le conserve au frais filmé au contact) et réserver le temps de récupérer l'insert biscuit congelé.
- Dans un moule de Ø16cm, répartir une couche de ganache montée sur le fond et les bords en prenant soin de ne pas faire de bulle d'air.
- Placer l'insert, face praliné contre la ganache, en appuyant pour bien le faire adhérer.
- Combler le reste du moule avec le reste de ganache montée, lisser la base et placer au congélateur jusqu'à congélation totale, au moins 6h.
- Une fois congelé, démouler l'entremets et avec les 10% de ganache montée restant, venir l'étaler et tapoter à l'aide d'une palette pour faire des petits effets picots, on essaye de lisser légèrement à l'emplacement des futures lunettes et on replace aussitôt au congélateur pour ne pas que l'entremets commence à décongeler.

Décor :

- A l'aide d'un modèle ou à main levée pour les plus artistes d'entre vous (on peut s'aider en découpant les formes dans un tapis à génoise réservé à ce types de préparations du coup, où l'on viendra couler le chocolat dans les formes), on peut tracer les lunettes, bec, crête et yeux. **UNIQUEMENT DES COLORANTS LIPOSOLUBLES !!!!!**
- Faire fondre le chocolat blanc et ajouter un peu de colorant vert et tracer les lunettes sur du papier guitare ou un tapis de cuisson.
- Faire de même avec le colorant rouge pour la crête, et le colorant jaune orangé pour le bec (colorant rouge + jaune = orange).
- Réaliser également les yeux en noir. Ne pas hésiter à multiplier les éléments pour prévenir de casse éventuelle.

Finition :

- Récupérer l'entremets congelé et le floquer aussitôt avec la bombe de flochage neutre.
- Disposer les différents éléments en chocolat. Pour la crête, on peut "coller" avec un reste de ganache pour moins voir la démarcation, en évitant de la placer trop en arrière, sinon elle va tomber lors de la décongélation de l'entremets, on pourra éventuellement la caler discrètement avec un petit pic.
- Placer au frais et laisser décongeler 6h au moins.
- Sortir 20min du frigo avant dégustation afin que le praliné et caramel, reprennent une texture plus souples.
- Conserver au frais 3j max.

