



Noisette croquante

au cœur moelleux

par Arnaud Lallement - L'Assiette Champenoise à Tinquaux

Ingredients

Pour une personne

Crème anglaise noisette :

Lait : 250 g - Crème liquide : 250 g
Jaunes d'œufs : 6 - Feuille gélatine : 1
Praliné noisette : 150 g

Mousse gianduja :

Crème anglaise noisette : 150 g
Feuille gélatine : 2 - Gianduja lait : 210 g
Crème montée : 150 g

Sauce caramel :

Sucre : 125 g - Eau : 35 g - Sel : 1 g
Crème liquide : 125 g - Beurre : 15 g

Praliné feuilleté

Praliné noisette : 137 g
Chocolat lait : 62 g - Feuilletine : 200 g

Mikado gianduja :

Feuilletine 200 g - Gianduja : 100 g
Chocolat noir : 100 g

- 1 - Crème anglaise : Chauffer le lait et la crème liquide, blanchir les jaunes et le sucre. Mélanger les deux puis cuire à la nappe. Une fois l'anglaise cuite, ajouter le praliné et la feuille de gélatine.
- 2 - Pour la mousse gianduja : Prélever la crème anglaise noisette puis ajouter les feuilles de gélatine. Faire fondre le gianduja puis mélanger avec l'anglaise noisette, à 40°, ajouter la crème montée. Réserver en poche.
- 3 - Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau à 185° pour le caramel. Décuire avec la crème liquide, le beurre et le sel. Réserver au réfrigérateur.
- 4 - Praliné feuilleté : Faire fondre le chocolat, ajouter le praliné et la feuilletine. Mouler en cercle de 4 cm, réserver au réfrigérateur.
- 5 - Pour le mikado : Fondre le gianduja à 40° C puis incorporer la feuilletine. Étaler sur une feuille d'une épaisseur d'un demi centimètre, laisser durcir au réfrigérateur puis étaler une mince couche de chocolat tempéré sur chaque face. Détailler des bandes de 20 cm de largeur d'un demi centimètre.
- 6 - Pour les sphères de ballon (il vous faut 8 ballons et du chocolat fondu), gonfler les ballons puis les tremper dans le chocolat fondu. Laisser prendre au réfrigérateur.
- 7 - Pour le montage, prendre une sphère en chocolat. Ajouter le praliné feuilleté, les noisettes caramélisées, la mousse gianduja et la sauce caramel. Recouvrir de syphon noisette. Décorer avec les mikados.

Côte Champagne !

Cuvée Prestige

Son assemblage de 50 % Chardonnay (terroir de la Côte des Blancs), 25 % Pinot Noir et 25 % Meunier (terroir de la Vallée de la Marne) provient majoritairement des Grands et Premiers Crus de la Champagne. Huit années d'assemblage puis trois ans de vieillissement en cave peaufinent cette cuvée d'exception.

L'équilibre parfait entre finesse, fruité et caractère lui autorise tous les moments de dégustation.
Dosage : 4g/l (Extra-Brut)



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
EPERNAY - FRANCE