

Entremets autour de la noisette  
20 pièces



### 1. **MERINGUE À LA NOISETTE**

300 g Meringue ancel  
150 g d'eau tempérée  
150 g de sucre glace  
100 g de noisette en poudre

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour meringue et l'eau à grande vitesse pendant 10 min. Incorporer le sucre glace et les noisettes à la spatule. Avec la meringue, chemiser l'intérieur de 20 dômes en silicone de 7 cm de diamètre sur une épaisseur d'environ 1 cm puis sécher au four environ 2 heures à 100°C. Démouler les coupelles de meringue après complet refroidissement.

### 2. **CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)**

1 L de lait  
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel  
100 g d'œufs  
150 à 200 g de sucre

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 1/4 du lait froid. Incorporer les oeufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème au contact et la refroidir rapidement.

### 3. **CRÈME À LA NOISETTE**

600 g de Crème Pâtissière à chaud ancel  
300 g beurre  
180 g meringue italienne (réalisée avec la Meringue ancel)  
110 g Pâte Noisette cresco

Au batteur à l'aide de la feuille, émulsionner la crème pâtissière, le beurre et la pâte à la noisette puis incorporer la meringue italienne.

### 4. **CRÉMEUX AU CHOCOLAT AU LAIT NOISETTE**

200 g de crème liquide 35 % M.G  
50 g de jaunes d'œufs  
30 g de sucre  
220 g de chocolat de couverture lactée  
50 g Pâte Noisette cresco

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Blanchir les jaunes et le sucre à l'aide d'un fouet. Verser la crème bouillante sur le mélange jaunes d'œufs et sucre tout en remuant. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Chinoiser sur le chocolat au lait préalablement haché. Ajouter la pâte à la noisette puis mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir le crémeux dans 20 dômes en silicone de 4 cm de diamètre puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

### 5. **CRÈME ANGLAISE À LA NOISETTE**

500 ml de lait  
50 ml de crème à 35% MG  
100 g de sucre  
120 g de jaunes d'œufs  
50 g Pâte Noisette cresco

Dans une casserole, verser le lait et la crème avec 50 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la pâte à la noisette puis refroidir rapidement, filmé au contact.

## 6. **MONTAGE ET FINITION**

Remplir à ras les coupelles de meringue avec la crème à la noisette puis placer les inserts de crémeux chocolat au lait-noisette. Dresser à la douille cannelée, de la crème à la noisette pour en recouvrir entièrement le crémeux en formant une spirale montante. Décorer avec des noisettes caramélisées et des triangles de cheveux d'anges caramel. Servir accompagné de la crème anglaise à la noisette.