

Entremets Caramel, Chocolat & Cacahuète d'Argentine
Pour 13 entremets de 22 cm de Ø



1. **SABLÉ BRETON À LA CACAHUÈTE**

500 g de **Cookies ancel**
200 g de beurre pommade
100 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
240 g de jaunes d'œufs

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un sablé. Puis laisser reposer la pâte au frais pendant 2 heures. Etaler la pâte sur 8 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 22 cm de Ø. Déposer les disques sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer des cercles préalablement graissés légèrement avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** de 22 cm. Cuire environ 25 min à 160°C.

2. **CROUSTILLANT À LA CACAHUÈTE**

500 g de **Fourrage croquant chocolat blanc ancel**
60 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**

Chauffer le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes quelques secondes pour le rendre plus souple puis ajouter la pâte de cacahuète. L'étaler entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer puis découper les disques de 18 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

3. **CRÈME BRÛLÉE CAMEL**

200 g de jaunes d'œufs
200 g de sucre
35 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**
500 g de lait
500 g de crème à 35% de M.G.

Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la pâte de caramel, le lait et la crème puis homogénéiser au mixeur plongeant. Répartir dans les moules de 18 cm de Ø puis cuire environ 20 min à 100°C. Surgeler puis retirer les cercles. Réserver au congélateur.

4. **CRÈME DIPLOMATE À LA CACAHUÈTE**

400 g de crème pâtissière réalisée avec de la préparation pour **Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix**
70 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
200 g de crème fouettée
6 g de **Gélatine Bovine 200 Bloom en poudre Sébalcé**
30 g d'eau

Préparer une masse gélatine en hydratant la gélatine avec l'eau froide puis laisser gonfler 10 min au réfrigérateur. Incorporer la masse gélatine préalablement fondue au micro-ondes dans la crème pâtissière. Ajouter la pâte de cacahuète, puis incorporer progressivement la crème fouettée.

5. **CRÈMEUX CHOCOLAT**

200 g de **Crèmeux Chocolat ancel**
1L de crème liquide à 35%MG

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réserver au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet. Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, monter le crèmeux quelques sec jusqu'à obtention d'une consistance dressable à la poche.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Déposer un disque de croustillant à la cacahuète au centre des fonds de sablés bretons. Déposer dessus un disque de crème brûlée caramel. Dresser des pointes cannelées de crème diplomate à la cacahuète et de crémeux chocolat tout autour des entremets. Dresser des pointes lisses de crème diplomate à la cacahuète et de crémeux chocolat sur la crème brûlée caramel. Réaliser des cavités sur certaines pointes de crème diplomate à la cacahuète à l'aide d'un évideur à pomme. Déposer dans les cavités de la pâte de cacahuète mélangée à un peu de sucre glace. Décorer de chouchous.