

# Balade automnale

Durée totale : 24h    temps de préparation : 45 et 20 mn    temps de cuisson : 10 et 20 mn    temps de repos : 8h et 30 mn

## Ingrédients et quantités

## Remarques



### pour le crémeux chocolat miel

120g de chocolat noir 70 %

3 jaunes d'oeuf



25g de sucre semoule

130g de de lait entier

130g de crème liquide entière

### pour le pralinés

100g de sucres semoule

100g d'amandes

### pour le sablé aux amandes :

180g de beurre

1 pincée de sel fin

140 g de sucre glace

50 g de poudre d'amande

1 œuf entier

360g(290+70) de farine

### pour la décoration caramel

150g de sucre semoule

50g d'eau

## Matériels



un thermomètre de cuisine

feuille de plastique ou papier sulfurisé

1 plaque a pâtisserie

1 emporte pièce rond ou un verre

une poche munie d'une grosse douille lisse

une fourchette

une louche en métal

un cul de poule



## Vocabulaire, budget & petites histoires

Pour 6 personnes  
entre 10 et 20 €

# Technique



.....

.....

.....

.....

La veille réalisez le crèmeux au chocolat noir.

Hâchez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes .

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre . Versez ce mélange dans une casserole, ajoutez le lait et la crème, puis faites cuire le tout à feu doux en remuant jusqu'à ce que obteniez une cuisson à la nappe qui doit épaissir légèrement (82-84 degrés) . Retirez la casserole du feu et coulez la crème anglaise dans un saladier, ajoutez une cuillère à soupe de miel liquide et une pincée de piment puis passez la quelques secondes au mixeur plongeant jusqu'à obtenir un matière lisse et homogène . Versez lentement un tiers de la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu . A l'aide d'une maryse, mélangez énergiquement en décrivant de petit cercles pour créer un « noyau » élastique et brillant . Incorporez alors le deuxième tiers, mélangez selon le même procédé, puis incorporez le troisième tiers selon la même méthode. Versez dans un récipient puis filmez au contact et réserver une nuit au réfrigérateur.

le lendemain, confectionnez la pâte sablée aux amandes.

Dans un saladier, mélangez dans un saladier le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace , la poudre d'amande, l'œuf et 90 g de farine. Dès que le mélange est homogène ajoutez le restant de la farine et mélangez. Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur entre deux feuille de film plastique et découpez a l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre des disques de 6cm de diamètre puis placez 30 mn au congélateur. Une fois la pâte complètement durcie, décollez les disques du plastique et posez-les sur sur une plaque a pâtisserie. Laissez reposer 30 mn au réfrigérateur avant d'enfourner à 160 degrés, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration ambrés.

Pour les dômes en caramels.

Dans une casserole mélangez l'eau et le sucre puis faites chauffer jusqu'à l'obtention d'une couleurs. Puis a l'aide d'une fourchette versez du caramels sur une louche préalablement huilez. Attendez quelques secondes puis décollez le caramel de la louche.

Pour le praliné.

Dans une poêle mélangez le sucre et les amandes jusqu'à obtenir du caramel versez le tout sur une feuille en plastique (silpat) puis une fois refroidi hachez très finement le tout

Une fois refroidi, mettez le crèmeux dans la poche a douille munie de la grosse douille lisse, formez une belle boule de crèmeux sur le sablé. Ajoutez un peu de praliné puis un disque de sablé par dessus et pressez légèrement jusqu'à ce que le crèmeux arrive à fleur du sablé, sur ce deuxième sablé mettez un tout petit peu de crèmeux et déposez le dôme de caramel a l'envers.