

# La noisette en trompe l'œil

par Thierry et Julien Verrat – Restaurant La Ribaudière (Bourg-Charente)

avec les produits de [terredesaveurs.com](http://terredesaveurs.com)

## Ingrédients

### Insert caramel :

- 150g de sucre
- 250g de crème liquide
- 20g de beurre
- Fleur de sel
- 1 cuillère à soupe de praliné 70%

### Biscuit moelleux :

- 80g de farine de noisette
- 57g de sucre glace
- 38g de blanc d'œuf
- 13 g de crème liquide
- 113g de blanc d'œuf
- 63g de sucre semoule

### Mousse praliné :

- 60g de crème
- 40g de chocolat au lait 42%
- 190g de praliné noisette 70%
- 375g de crème montée
- 1,5 feuille de gélatine
- 50g de noisettes concassées torréfiées

### Pâte à cigarette :

- 100g de blanc d'œuf
- 100g de sucre glace
- 100g de farine
- 100g de beurre fondu froid

### Glaçage chocolat :

- 200g de chocolat caramel
- 100g de chocolat noir
- 50g d'huile de noisette

## Préparation

Pour l'insert caramel, faire un caramel à sec, décuire avec la crème chaude, additionner du sel et du praliné. Faire congeler en sphère de 3cm.

Pour le biscuit, mélanger la farine, le sucre glace, les 38g de blanc d'œuf et la crème.



Incorporer à la Maryse les 113g de blanc d'œuf montés avec le sucre semoule. Cuire à 180°C pendant environ 8 minutes. Détailler en rond de 4cm.

Pour la mousse, chauffer les 60g de crème, ajouter les feuilles de gélatine réhydratées, le praliné et le chocolat. Incorporer à ce mélange la crème montée et les noisettes torréfiées. Mouler en demi-sphère de 6cm de diamètre en glissant une sphère de caramel congelée au centre, mettre le tout au surgélateur.

Puis dans des moules en forme de palets de 6cm de diamètre, disposer le rond de biscuit et recouvrir de mousse. Réserver au frais.

Déposer la demi-sphère congelée sur le palet frais puis faire une pointe sur le dessus avec le restant de crème pour obtenir un visuel de noisette. Congeler le tout.

Pour la pâte à cigarette, mélanger tous les ingrédients, étaler sur silpat dans un chablon en forme de feuille de noisette. Cuire à 180° pendant 5 minutes.

Donner la forme désirée autour d'un cercle en inox directement à la sortie du four.

Pour le glaçage chocolat, mettre à température à 32° tous les ingrédients au bain-marie. Glacer les noisettes entières congelées puis gratter avec une brosse métallique.

**Bonne dégustation !**