

Caram'elle

4 personnes

Réalisation : facile

Préparation : 45mn

Réfrigération : 2 heures + 1 nuit

Cuisson : aucune

INGREDIENTS

2 g de gélatine en poudre

14 g d'eau froide

230 g de crème liquide à 35% MG

180 g de sucre semoule

120 g de beurre doux

1 pincée de fleur de sel

350 g de mascarpone

Sucre glace

Pour le décor

QS de noisettes entières

100 g de sucre semoule

MATERIEL

1 cercle ovale

REALISATION

Préparation de la mousse au caramel

Laisser tremper la gélatine 5 minutes dans l'eau froide. Faire un caramel de couleur ambre avec le sucre semoule ajouté en trois fois, puis déglacer avec la crème chaude. Ajouter le beurre et la fleur de sel, puis laisser refroidir à 50 °C avant d'ajouter la gélatine. A 45 °C, verser petit à petit le caramel sur le mascarpone et mélanger au batteur, pour rendre l'appareil lisse. Réserver au frais durant 2 heures.

Les noisettes caramélisées

Faire un caramel à sec avec les 100 g de sucre semoule. Retirer du feu et ajouter les noisettes. Bien mélanger et réserver sur un papier sulfurisé.

Le montage

Disposer au fond du cadre, une couche de biscuits à la cuillère. Mettre une première couche de mousse au caramel. Parsemer de noisettes caramélisées (en garder quelques-unes pour la décoration), puis recouvrir de mousse au caramel. Entreposer au frais durant une nuit.

La décoration

Le lendemain, retirer délicatement le cadre. Saupoudrez le dessus de l'entremet d'une couche de sucre glace. Disposer les noisettes caramélisées et concassées, sur le pourtour du gâteau.