

## Ondulé noisette, chocolat au lait-caramel



**Pour :** 6 personnes

**Temps de préparation :** 60mn

**Temps de cuisson :** 40mn

**Temps de repos :** 300mn



### Ingredients



#### Pour l'étape 1 :

200 g de chocolat au lait  
100 g de sucre en poudre  
13 cl de crème liquide entière

#### Pour l'étape 2 :

180 g de beurre doux  
1 œuf  
360 g de farine de blé  
140 g de sucre glace  
80 g de poudre d'amande  
Sel fin

#### Pour l'étape 3 :

1 gousse de vanille  
2 jaunes d'œufs  
60 g de sucre en poudre  
16 g de farine de blé  
10 g de fécule de maïs  
25 cl de lait entier

#### Pour la crème :

1 œuf  
100 g de beurre doux  
100 g de sucre glace  
10 g de fécule de maïs  
100 g de poudre de noisette

### Descriptif



#### Pour la ganache chocolat-caramel

Concasser le chocolat dans un récipient. Réaliser un caramel à sec : dans une poêle, verser le sucre et le faire fondre jusqu'à ce qu'il caramélise. Incorporer alors progressivement la crème liquide et bien mélanger. Verser ensuite le caramel sur le chocolat au lait. Attendre quelques minutes, puis bien mélanger. Laisser la ganache refroidir à température ambiante pendant au moins 3 h, sans la placer au réfrigérateur.

#### Pour le sablé aux amandes

Dans un saladier, mélanger le beurre mou, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et 90 g de farine. Ajouter ensuite le reste de farine et mélanger pour former une boule de pâte, sans trop la travailler. Placer la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis l'étaler sur 5 mm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Réserver ensuite au congélateur pendant 1 h environ. Préchauffer le four à 160 °C. Couper la pâte aux dimensions du moule/cadre (ou des moules à tartelette) et enfourner pendant environ 20 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Laisser ensuite refroidir.

#### Pour la crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée, puis laisser infuser pendant 10 min. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la farine, la fécule et mélanger. Retirer la gousse de vanille du lait et verser celui-ci progressivement sur les jaunes en remuant énergiquement. Remettre ensuite le tout dans la casserole puis cuire pendant environ 2 min en fouettant vivement. Verser la crème dans un récipient garni d'un film alimentaire et poser un second film alimentaire au contact pour qu'elle ne sèche pas. Réserver au réfrigérateur pendant environ 1 h.

#### Pour la crème de noisette

Préchauffer le four à 190 °C.

Fouetter le beurre mou avec le sucre, puis ajouter la fécule et la poudre de noisette. Incorporer l'œuf et mélanger pour obtenir une crème onctueuse. Mélanger ensuite la crème de noisette à la crème pâtissière froide puis étaler la préparation dans le moule. Cuire pendant environ 15 min, jusqu'à ce que la surface soit dorée et le gâteau moelleux. Laisser ensuite refroidir complètement.

#### Pour le dressage

Placer la ganache au chocolat dans une poche munie d'une douille cannelée puis décorer le dessus du gâteau. Réserver ensuite au réfrigérateur pendant au moins 1 h pour figer la ganache au chocolat. Au moment de servir, couper le gâteau en petites ou grandes parts rectangulaires, ou le découper avec des emporte-pièce ronds.



### Truc du chef :

Le Rigal Braucol L'Instant Réglissé convient parfaitement à ce dessert aux notes de chocolat-noisette. Coupez cet entremets en petits carrés pour un café gourmand !