



# LE CASSE-NOISETTE

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

### Cœur d'orange au safran

- 1 jaune d'œuf
- 15g de sucre
- ¼ orange zestée
- 10g jus d'orange
- 75g crème
- Pistil safran

### Biscuit chocolat

- 3 blancs d'œuf
- 30g sucre
- 1 jaune d'œuf
- 85g chocolat noir
- 20g beurre fondu

### Dacquoise noisette

- 60g blancs d'œuf
- 20g sucre
- 25g poudre noisette
- 50g sucre glace
- 10g farine
- Noisettes concassées

### Mousse noisette

- 30g lait
- 25g praliné
- 25g gianduja
- 1 feuille gélatine
- 150g crème fouettée

### Glaçage caramel

- 100g sucre
- 165g crème
- 65g glucose
- 15g beurre
- 50g chocolat au lait
- 2 feuilles gélatine



RECETTE DE LA CHEFFE  
MARIE-PERLE MANCHADO





# PRÉPARATION



## CŒUR D'ORANGE AU SAFRAN

Tiédir la crème avec quelques pistils de safran. Laisser infuser 1/2h.  
Mélanger le jaune, le sucre et le zeste. Ajouter le jus d'orange puis la crème infusée.  
Couler en moule flexipan (petite demi-sphère) puis cuire 45 min à 110°C.  
Mettre le flexipan au congélateur pour décoller les crèmes facilement.

## BISCUIT CHOCOLAT

Préchauffer le four à 190°C. Faire fondre le chocolat au bain marie.  
Monter les blancs en neige puis les serrer avec le sucre.  
Ajouter le jaune, puis le chocolat et finir par le beurre.  
Étaler sur un papier sulfurisé puis cuire 8 min. Découper des disques de 6 cm de diamètre.

## DACQUOISE NOISETTE

Préchauffer le four à 200°C  
Monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre, puis ajouter délicatement la poudre de noisette et la farine.  
Étaler sur un papier cuisson, parsemer de noisettes concassées, puis saupoudrer de sucre glace.  
Cuire 15 min à 200°C. Découper des disques de 6 cm.

## MOUSSE NOISETTE

Monter la crème fouettée. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.  
Faire fondre au bain marie, le gianduja puis y ajouter le praliné et la feuille de gélatine égouttée.  
Ajouter délicatement la crème.

## GLAÇAGE CARMEL

Faire chauffer la crème, le glucose et le beurre. Mettre la gélatine dans de l'eau froide.  
Cuire le sucre en caramel puis décuire avec la crème.  
Bien mélanger puis verser sur le chocolat et y ajouter la gélatine bien égouttée.  
Passer au chinois puis mettre de côté.

## MONTAGE DES GÂTEAUX

(Utiliser des moules en flexipan de 7 cm de diamètre)  
Mettre de la mousse dans les 6 moules.  
Ajouter 1 demi-sphère de crème orange puis un disque de biscuit chocolat dans chaque.  
Remettre de la mousse noisette puis finir par un disque de dacquoise.  
Passer le moule au congélateur une nuit.  
Le lendemain tiédir le glaçage puis démouler les demi-sphères.  
Piquer chaque demi-sphère sur le dessus avec un cure dent, puis les tremper dans le glaçage.  
Bien égoutter puis les poser sur un plat.  
Décorer avec des noisettes caramélisées ou une tuile à l'orange.  
Peut être servie avec un sorbet orange.