

# Le Succès aux noisettes, chantilly ivoire, caramel au beurre salé, nougatine de noisettes

## Recette pour 4

### Description

Biscuit meringué amandes et noisettes, chantilly au chocolat blanc et un succulent caramel au beurre salé.

### L'astuce du chef

Il est préférable de réaliser la chantilly ivoire la veille pour le lendemain car pour finir le gâteau, la crème doit être vraiment bien froide.

Notez aussi que plus votre caramel prend de la couleur, plus l'amertume s'accroît.

### Ingrédients

#### Biscuit Succès

- 125 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 25 Gr Sucre
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Poudre de noisette
- 100 Gr Sucre glacé

#### Chantilly ivoire

- 380 Ml Crème 35% à fouetter
- 100 Gr Chocolat blanc
- 3 Unité(s) Gousse de vanille

#### Noisettes caramélisées

- 12 Unité(s) Noisettes
- 50 Gr Sucre glacé

#### Caramel au beurre salé

- 100 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

### Préparation

Temps de préparation **45 mins**

Préchauffez votre Four à 360 F°

Mise en place

Clarifiez les oeufs (séparez le jaune du blanc), pour le biscuit et pour le crémeux.

Tamisez ensemble la poudre d'amande, la poudre de noisette et le sucre glace.

Préchauffez votre four à 175°C soit 360°F.

Biscuit Succès

Dans la cuve de votre bol, placez les blancs d'œufs avec une petite pincée de sel, puis battez-les à l'aide de votre fouet (idéalement un fouet ballon).

Une fois vos blancs montés, ajoutez le sucre pour les serrer. Continuez de battre durant 2 minutes, de manière à bien dissoudre le sucre.

Incorporez délicatement les poudres (amande, noisette, sucre glace) dans les blancs d'œuf montés, à l'aide d'une spatule.

Une fois votre mélange homogène, remplissez votre poche à pâtisserie, munie d'une douille unie. Remplissez le fond de vos cercles individuels uniformément (0,5 cm d'épaisseur), puis finalisez en ajoutant une collerette tout autour. Saupoudrez l'ensemble de sucre glace avant d'enfourner. Il faut compter environ 12 à 15 minutes de cuisson, suivant la puissance de votre four.

Une fois vos biscuits bien froids, soulevez délicatement les cercles dans lesquels vos biscuits ont cuits.

À l'aide de la pointe de votre couteau d'office, passez la lame entre le biscuit et le cercle à la base de ce dernier.

Réservez vos biscuits sur une plaque avec papier.

Chantilly chocolat blanc (ivoire)

Faites bouillir la moitié de votre crème avec la gousse de vanille grattée, puis versez-la sur votre chocolat blanc. Mélangez délicatement. Une fois le chocolat complètement fondu, ajoutez le reste de votre crème froide.

Mélangez bien à nouveau, puis retirez la gousse. Idéalement, réservez cette crème chocolatée une nuit au frigo.

Ensuite, montez la crème comme une chantilly.

Noisettes caramélisées

Saupoudrez du sucre glace au fond d'une poêle, ajoutez-y vos noisettes. Portez l'ensemble sur un feu moyen, votre sucre va fondre doucement, il ne vous reste plus qu'à faire rouler les noisettes dans le caramel. Attention à la caramélisation (la couleur).

Caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes, jusqu'à ce que la

préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

### Finitions

Placez votre biscuit Succès au centre de l'assiette, Coulez dessus une belle cuillère de sauce au caramel. Ajoutez dessus les noisettes caramélisées.

À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, réalisez une belle rosace de crème ivoire.

**Bon appétit!**