

# *Cookies au beurre de cacahuètes, noisettes et chocolat noir*

## *Pour 8 Dômes*

### *Insert Cassis*

*130g de cassis*

*1 cuil à soupe de sucre*

*1 cuil à soupe d'eau*

*1.5 feuilles de gélatine (3g)*

## *Cookies au beurre de cacahuètes*

*70g de beurre mou*

*70g de cassonade*

*1 œufs*

*1 pincée de sel*

*70 de [beurre de cacahuète](#)*

*140g de farine*

*1/4 sachet de levure chimique*

*[croustillant cacahuète](#)*

*25g de chocolat au noir*

*50 g de [beurre de cacahuète crunchy](#)*

## *Mousse dulcey*

*115g de lait*

*5g de gélatine (2.5 feuilles)*

*220g de chocolat dulcey*

*240g de crème liquide*

### Glaçage

250g de sucre en poudre

250g de crème fleurette

5 feuilles de gélatine

### éclats de caramel aux cacahuètes

200g de sucre

50g de cacahuètes nature émondées

Matériel: 1 plaque de moule à popcakes de 4cm de diamètre, un emporte pièce de 8cm de diamètre, 2 plaques de moule silicone en forme de dôme de 7cm de diamètre et 4cm de profondeur

Insert cassis: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Versez le sucre, les cassis, l'eau et le jus de citron dans une casserole et faite chauffer à feu moyen jusqu'à ce que cassis commencent à éclater, mixez, et incorporez la gélatine essorée.

Versez dans des moules à popcakes et réservez au congélateur pendant 3 heures.

Glaçage: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème quelques secondes au micro onde.

Dans une casserole, faites cuire le sucre jusqu'à ce qu'il caramélise et prenne une belle couleur ambrée, retirez la casserole du feu et versez-y la crème tiède en plusieurs fois sans cessez de remuer avec une cuillère en bois. Remettez la casserole sur le feu pour lisser le caramel avant d'incorporer la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir.

Le glaçage va figer il suffira de le réchauffer pour le liquéfier.

Cookies au beurre de cacahuètes: Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le beurre mou avec le sucre.

Ajoutez les œufs, la farine, la levure, le sel et le beurre de cacahuètes. Formez une boule avec la pâte et laissez-la reposer au frais pendant 30 minutes.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 3mm environ. À l'aide d'un emporte-pièce de 8cm de diamètre découpez la pâte et déposez les disques obtenus sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Laissez au frais pendant 30 minutes puis enfournez à 180°C pendant 10 minutes. Comme la pâte se sera étalée, redécoupez les cookies à l'aide de l'emporte-pièce de 8cm de diamètre

Croustillant cacahuètes: Faites fondre le chocolat au micro onde ou au bain-mari puis mélangez-le au beurre de cacahuètes crunchy. Étalez sur les cookies au beurre de cacahuètes sans aller jusqu'au bord. Réservez.

Mousse dulcey: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide

Fouettez la crème en chantilly ferme, réservez au frigo.

Faites fondre le chocolat dulcey avec le lait, incorporez la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir.

Quand la crème au chocolat est presque froide, incorporez délicatement la crème fouettée, réservez au froid pendant 15-20 minutes pour la faire prendre un peu avant de monter les entremets.

Eclats de caramel aux cacahuètes: Torréfiez vos cacahuètes à la poêle et à sec, les temps qu'elles dorment un peu, réservez.

Versez le sucre dans une casserole et faites chauffer à feu moyen jusqu'à la formation d'un caramel brun (mais pas trop quand même).

Versez le caramel sur une feuille de papier sulfurisée, répartissez les cacahuètes sur le caramel et laissez-le refroidir avant de le concasser.

Montage: À l'aide d'une poche à douille, pochez la moitié de la mousse dulcey dans les moules en forme de dôme. Démoulez les inserts cassis et enfoncez-les légèrement dans la mousse. Pochez le reste de la mousse et lissez avec une spatule. Réservez au congélateur pendant 2 heures.

Réchauffez le glaçage, homogénéisez-le en le remuant sans incorporer de bulles d'air. Sortez les entremets du congélateur et démoulez-les.

Posez les entremets sur une grille elle-même posée sur un plat creux afin de pouvoir récupérer l'excès de glaçage.

Quand le glaçage commence à épaissir (environ 45°C) versez-le sur les entremets. Si besoin refaites-le chauffer pour l'assouplir. Réservez au frais le temps que le glaçage prenne bien puis déposez les dômes sur les cookies au beurre de cacahuètes recouverts de croustillant cacahuète.

Pour finir décorez avec des éclats de caramel aux cacahuètes et avec les chutes de cookies