***Dôme noisette-myrtille***

**Pour 6 personnes**

Financiers cacao noisette

10g de farine

25g de poudre de noisette

20g de sucre

25g de blancs d'œufs (1 blanc)

25g de beurre

1 petite poignée de noisettes concassées

1 cuil à café rase de cacao en poudre

Insert myrtille

125g de c[*oulis de myrtilles*](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/-55) 1 feuilles de gélatine (2 g)

Mousse pralinée

2.5g de gélatine (1,25feuille)

60+100g de crème liquide

150g de praliné noisette

Finition

Spray velours blanc

Matériel: des moules à mini muffins, des moules à  popcake ou mini dôme de 4cm de diamètre, des moules dôme de 6cm de diamètre (pour moi les moules mini gemma de Silikomart)

Financiers cacao noisette:Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre.

Mélangez la farine, le sucre, la poudre de noisette et la poudre de cacao.

Montez les blancs d’œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent puis ajoutez le beurre fondu.

Versez ce mélange dans des moules à mini muffins, concassez les noisettes grossièrement et déposez-les sur la pâte.

Enfournez à 180°C pendant 12 minutes.

Insert myrtilles: Faites tremper la de gélatine dans un bol d’eau froide.  
Dans une casserole, faites chauffer le coulis de myrtilles (sans le porter à ébullition) avant d'incorporer les feuilles de gélatine essorées. Mélangez bien pour dissoudre  la gélatine puis versez dans les moules à  popcakes.  
Laissez refroidir avant de réserver au congélateur pendant une nuit.

Mousse pralinée: Plongez  la gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir.

Dans une casserole réchauffez la pâte de praliné avec 60g de crème, dans le mélange est homogène et sans "morceaux" incorporez la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir.

Montez le reste de la crème en chantilly puis incorporez délicatement et en plusieurs fois la crème au praliné à l'aide d'une spatule.

Montage: Versez les 2/3 de la mousse pralinée dans les moules déposez l'insert myrtille et enfoncez-le dans la mousse recouvrez avec le reste de mousse et insérez le financier.

Réservez au congélateur pendant au moins 3 heures et sortez-les 4 heures avant dégustation.

A la sortie du congélateur démoulez les dômes et recouvrez-les de spray velours blanc en suivant les indications du fabricant et laissez décongeler tranquillement au frigo.