



ENTREMETS CREMEUX AU CHOCOLAT BLANC, FRAMBOISES ET BASILIC

A savoir : pour la mousse framboises, si vous réalisez les 2 étages pour avoir l'effet visuel rose blanc rose, montez toute la chantilly, gardez la moitié au réfrigérateur. Pour réaliser la purée de framboises, mixez les framboises fraîche et tamisez-les. Prévoyez un peu plus de framboises que la dose indiquée, par conséquent. Si possible, faites infuser le basilic à froid, pendant quelques heures au réfrigérateur. J'ai utilisé un cadre rectangulaire de 23.6x16.2cm.



Ingrédients pour le biscuit joconde : 100gr de poudre d'amandes, 80gr de sucre glace, 3 œufs, 20gr de beurre fondu, 3 blancs d'oeuf, 15gr de sucre semoule, 30gr de farine.

Préchauffez le four à 180°C. Montez au fouet électrique les œufs avec la poudre d'amandes et le sucre glace afin d'obtenir une pâte mousseuse (environ 2-3 minutes). Ajoutez le beurre. Dans un autre saladier, montez les blancs en neige ferme avec le sucre et une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la pâte. Terminez en ajoutant la farine tamisée, mélangez. Versez sur une feuille de papier sulfurisé en un rectangle de 34x24 cm environ. Enfourez pendant 20 minutes : la pâte doit être légèrement dorée. Laissez complètement refroidir, puis découpez un rectangle à l'aide du cadre. Posez le cadre à entrémets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, chemiser le tour avec du rhodoïd pour faciliter le démoulage, posez la base du biscuit. Réservez.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ingrédients pour la mousse aux framboise (pour 2 étages) : 3gr + 3gr de gélatine en feuille, 115gr + 115gr de purée de framboise, 110gr + 110gr de crème fleurette entière.

Faites ramollir 3gr de gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes. Chauffez moitié purée (environ 60gr), ajoutez la gélatine essorée, mélangez et incorporez le reste de purée de framboise.

Montez la chantilly pas trop ferme. Incorporez-la délicatement à la purée à l'aide d'une spatule. Mélangez puis versez la mousse sur le biscuit, réservez au congélateur pendant au moins 30 minutes.

Ingrédients pour le crèmeux au chocolat blanc-basilic : 125gr de lait, 125gr de crème fleurette entière, 12-14 grandes feuilles de basilic frais (3-4cm de long environ), 3 jaunes d'œuf, 25gr sucre, 115gr chocolat blanc pâtissier, 2gr de gélatine alimentaire.

Laissez infuser le lait, la crème et le basilic au réfrigérateur pendant au moins 3/4 heures. Retirez le basilic, essorez-le puis vérifiez que le poids du mélange soit de 250ml, si besoin ajoutez un peu de crème. Faites ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes. Hachez finement le chocolat. Blanchissez au fouet les jaunes avec le sucre. Réchauffez le mélange lait-crème, puis versez-le sur les jaunes et mélangez. Reversez le tout dans la casserole. Cuisez sur feu doux comme une crème anglaise en mélangeant constamment (84°C, pour vérifier il suffit de passer un doigt sur la spatule, le trait doit rester net).

Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, versez sur le chocolat et mélangez à la spatule. Mixez le tout pour bien émulsionner, laissez tiédir puis versez sur la mousse prise. Laissez prendre 1 heure au congélateur.

Réalisez une seconde fois la mousse à la framboise avec l'autre moitié des ingrédients. Versez sur le crèmeux au chocolat blanc et laissez prendre au congélateur pendant au moins 30 minutes.

Ingrédients pour le miroir framboises et balsamique : 110gr de purée de framboises, 40gr de crème balsamique (rayon vinaigre), 2,5gr de gélatine.

Faites ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes. Chauffez la purée et incorporez la gélatine essorée, puis le caramel balsamique. Versez sur la mousse prise.

Réservez l'entremets au congélateur une nuit. Le lendemain matin, posez l'entremets sur un plat de service, retirez le cadre, le rhodoïd et laissez décongeler au réfrigérateur 6 heures minimum. Au moment de servir, découpez des parts à l'aide d'un couteau à lame lisse. Décorez éventuellement de framboises, copeaux de chocolat et basilic frais.