



Entremets cassis et chocolat blanc

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 de blancs d'oeuf
80g de poudre d'amande
80g de sucre glace
30g de farine
20g de sucre

Crèmeux au chocolat blanc

100g de lait
110g de crème liquide entière
2 jaunes d'oeuf
80g de chocolat blanc
1.5feuille de gélatine

Mousse au cassis

150g de coulis de cassis
150g de crème liquide entière
2feuilles de gélatine

Glaçage miroir

75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.
Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte piécer à la taille du moule

Crèmeux chocolat blanc

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes, verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Verser dans un contenant sur 1cm d'épaisseur et mettre au congélateur 3h pour pouvoir emporte-piécer à la taille du moule

Mousse au cassis

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de cassis puis ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de cassis refroidit.

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crémeux congelé puis compléter avec un peu de mousse et mettre au congélateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congelés et les disposer sur les cercles de biscuits.

ASTUCE

N'oubliez pas les restes de glaçages se congèlent très bien ;
