

ENTREMET CHOCO/PASSION



Recette pour Nadine et Anita qui se reconnaîtront lol !!!

Pour cette recette comme pour tous les autres entremets, j'utilise 3 tailles de cercle : 22 cm, 18 cm et 16 cm. Le premier est indispensable puisqu'il vous permettra de monter votre gâteau. Celui de 18 cm, c'est pour détailler un disque de biscuit qui tapissera le fond du gâteau, donc, si vous n'avez pas de cercle, vous pouvez toujours prendre une assiette d'un diamètre équivalent. Quant au dernier, c'est pour réaliser un disque de fruit à mettre au milieu du gâteau. Encore une fois, vous pouvez remplacer celui-ci par un moule de même diamètre. J'utilise également du ruban rhodoïd pour chemiser mon cercle que vous pouvez remplacer par du film alimentaire.

Pour 12 personnes, il vous faut :

Biscuit joconde :

- > 80 g d'oeufs
- > 60 g de sucre glace
- > 60 g de poudre d'amandes
- > 15 g de farine
- > 15 g de beurre fondu
- > 110 g de blanc d'oeufs
- > 25 g de sucre

---> QS de cacao en poudre non sucré

Dans un robot, monter les oeufs, le sucre glace, la poudre d'amandes ainsi que la farine avant d'ajouter le beurre fondu et les blancs montés en neige avec le sucre. Etalez la préparation sur une toile silpat et cuire 7/8 minutes th. 7. A la sortie du four, laissez refroidir un peu avant de détailler un disque de 18 cm de diamètre et des bandes de 3,5 cm de haut. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les bandes de cacao. Réservez.

Coulis Passion (à réaliser la veille si possible):

- > 200 ml de jus passion
- > 50 g de sucre
- > 2 feuille de gélatine

Faites chauffer le jus avec le sucre et ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Prenez un moule un peu plus grand que le cercle de 16 cm et tapissez le fond de papier sulfurisé. Déposez le cercle et coulez la préparation. Placez le coulis au congélateur.

Mousse choco/passion :

- > 30 g d'eau
- > 100 g de sucre
- > 4 jaunes d'oeufs
- > 1 oeuf entier
- > 3 feuilles de gélatine
- > 300 g de chocolat de couverture noire ou chocolat noir pâtissier
- > 400 ml de crème liquide + 50 g de sucre glace

---> 50 ml de jus passion

Réalisez une pâte à bombe en faisant cuire le sucre et l'eau à 121 °C. Une fois ce dernier cuit, versez le dans le batteur contenant le jaunes et les oeufs. Montez le tout jusqu'à complet refroidissement. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide puis faites-la fondre au micro ondes. Ajoutez-la à la pâte à bombe. Faites fondre le chocolat au bain marie et ajouter le jus de passion. Détendez ce mélange avec 1/3 de la crème montée en chantilly bien ferme puis incorporez la pâte à bombe et finissez avec le restant de chantilly. Réservez.

Montage :

Déposez votre cercle de 22 cm sur votre plat de présentation en vous assurant que celui ci pourra passer au congélateur. Filmez l'intérieur du cercle avec du rhodoïd, cela vous facilitera le démoulage. Chemisez votre cercle avec les bandes de biscuit, côté cacao vers l'extérieur. Déposez le disque de biscuit. Imbibez-le de jus de passion avec un pinceau. Coulez la mousse choco/passion jusque mi hauteur. Déposez le disque de coulis congelé et finissez avec le restant de mousse. Entreposez votre entremet au congélateur pendant 2 heures. A l'issue de ce délai, ressortez votre entremet et finissez la décoration avec du nappage mélangé avec un fruit de la passion et des fruits de la passion. Vous pouvez ajoutez toutes sortes de fruits exotiques tels des caramboles, kumquats ou encore des lamelles de mangues. A vous de laisser libre court à votre imagination !

Sur cette photo, j'ai utilisé des plaques de chocolat pour entourer l'entremet. Dans ce cas là, je ne mets pas de biscuit autour.

[La Cuisine de Jacquotte](http://jacquottecuisine.canalblog.com)

<http://jacquottecuisine.canalblog.com>