

PASSIONNEMENT



J'ai réalisé cet entremet pour un anniversaire dernièrement pour une personne qui aime les fruits de la passion. Seulement, je ne pouvais pas faire un entremet que passion à cause de l'acidité de ce fruit. Il me fallait trouver un autre parfum plus doux pour casser justement cette acidité. Alors j'ai fait le plus simplement du monde en optant pour la vanille qui se marie avec quasiment tout.

Je l'ai agrémenté de macarons en guise de déco.

Pour 12 personnes :

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

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 20 cm de diamètre. Réservez.

Coulis Passion (à réaliser la veille si possible):

- > 300 ml de jus passion
- > 100 g de sucre
- > 3 feuille de gélatine

Faites chauffer le jus avec le sucre et ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Coulez la préparation dans un cadre ou un moule (pas trop grand pour obtenir environ une épaisseur d'1 cm) que vous aurez préalablement tapissé de papier sulfurisé. Placez le coulis au congélateur.

Mousse à la vanille :

- > 20 g d'eau
- > 70 g de sucre
- > 3 jaunes d'oeufs
- > 1 oeuf entier
- > 2 feuilles de gélatine
- > 2 gousses de vanille
- > 250 ml de crème liquide

Réalisez une pâte à bombe en faisant cuire le sucre et l'eau à 121 °. Fendez les gousses de vanille en 2 et ôtez les graines. Ajoutez le tout au sirop. Une fois ce dernier cuit, versez le dans le batteur contenant le jaunes et les oeufs. Montez le tout jusqu'à complet refroidissement. Incorporez délicatement la crème montée en chantilly bien ferme. Réservez.

Mousse fruit de la passion :

- > 200 ml de jus passion
- > 50 g de sucre
- > 3 feuilles de gélatine
- > 250 ml de crème liquide

Faites chauffer le jus avec le sucre puis incorporez la gélatine préalablement ramollie. Laissez refroidir. Montez la crème en chantilly et incorporez-la très délicatement dans la préparation précédente. Le mélange obtenu sera un peu liquide par rapport à la mousse à la vanille mais ne vous inquiétez pas, la gélatine fera le reste.

Montage :

Il vous faut un cercle de 22 cm de diamètre, un autre de 16 cm de diamètre et du rhodoïd de 4.5 cm de hauteur c'est à dire la hauteur de votre cercle.

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. Déposez le disque de biscuit. Imbibez-le de jus de passion avec un pinceau. Coulez la mousse vanille jusque mi hauteur. Détaillez un disque de coulis de 16 cm à l'aide du cercle et déposez celui ci sur la mousse. Finissez avec la mousse passion. Entreposez votre entremet au congélateur pendant 2 heures.

Pendant ce temps, il vous faut réaliser les macarons avec :

- > 85 g de poudre d'amandes
- > 150 g de sucre glace
- > 35 g de blancs d'oeufs
- > 15 g de sucre en poudre
- > une petite pincée de sel
- > quelques gouttes de jus de citron
- > quelques gouttes de colorant jaune

Mixer la poudre d'amandes et le sucre glace afin d'avoir une poudre bien fine et homogène. J'avais tendance à "zapper" cette étape mais je me suis rendue compte au fil des expériences que cela rendaient les macarons plus lisses et plus réguliers. Montez ensuite les blancs en neige serrés avec le sucre en poudre, le sel ainsi que le jus de citron puis incorporez-les

délicatement au mélange précédent. Divisez cette préparation en 2. Dans une des 2 moitiés, ajoutez le colorant. Dressez alors vos macarons blancs et jaunes sur 2 plaques de cuisson superposées dont la première sera recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 19 minutes à 150 ° (th.5). A la sortie du four, laissez refroidir tranquillement avant de décoller vos macarons.

Déco :

---> 300 g de nappage neutre

---> 2 fruits de la passion

---> les macarons ci dessus

Faites chauffer le nappage avec le contenu d'un fruit de la passion. Sortez votre entremets du congélateur et coulez le nappage passion dessus (gardez-en un peu pour coller les macarons). Lisser rapidement avec une spatule. Attendre quelques minutes pour que le nappage prenne bien puis retirez le cercle ainsi que le ruban de rhodoïd. Badigeonner le tour de l'entremet avec du nappage et collez vos macarons en intercalant les blancs avec les jaunes. Déposez le fruit de la passion restant coupé en deux et quelques macarons.

