

Entremet pistache, framboises et crème diplomate vanille



Pour 20 personnes : (cadre de 34 x 24 cm)

Sablé : 260 g de beurre mou 1/2 sel - 100 g de sucre
glace - 1 pincée de fleur de sel - 240 g de farine

Moelleux pistache : 70 g de poudre de pistache - 70 g + 20 g de cassonade - 1 œuf - 20 g de sucre
glace - 1 pincée de sel - 90 g de beurre fondu - 50 g de farine - 1/2 CC de levure - 3 blancs d'œufs

Confit de framboise : 2 flacons de coulis de framboise (Vahiné, ici) - 40 g de sucre à confiture - 4
feuilles de gélatine

Crème diplomate vanille : 750 g de lait - 3 jaunes d'œufs + 1 entier - 180 g de sucre - 75 g de maïzena
- 1 gousse de vanille - 6 feuilles de gélatine - 300 g de crème liquide entière

Montage : 3 à 4 barquettes de framboises fraîches

- Crème pâtissière (à préparer la veille du montage de l'entremet) qui servira de base à la crème diplomate : dans un saladier, fouetter les 3 jaunes d'œuf + 1 entier avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maïzena et mélanger.
- Faire bouillir le lait avec les graines et la gousse de vanille. Verser ensuite, petit à petit, les 3/4 du lait dans le mélange œufs/sucre, en fouettant sans arrêt. Verser ensuite le reste du lait.
- Remettre à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que la crème épaississe (3 min environ).
- Verser le tout dans un saladier et incorporer la gélatine (préalablement ramollie dans un bol d'eau froide). Bien mélanger le tout et filmer au contact, avant de réserver le saladier au frais jusqu'au lendemain.
- Crème diplomate : Le jour du montage de l'entremet, sortir la crème pâtissière du frigo et bien la fouetter pour la ramollir.
- Monter la crème liquide entière en chantilly et l'incorporer à la pâtissière, en plusieurs fois.
- Mettre la crème diplomate obtenue dans une poche à douille (embout cannelé de 16 mm) et réserver au frigo jusqu'au dressage.

Inspirée par : Surprises et gourmandises

- Sablé : Préchauffer le four à 160°C.
- Tamiser ensemble, la farine et le sucre glace. Incorporer le beurre mou (température ambiante) et la fleur de sel et pétrir l'ensemble. La pâte est restée très molle chez moi...
- Recouvrir le fond d'une plaque à four avec un papier cuisson et disposer le cadre de pâtisserie (ici, 34 x 24 cm). Etaler la pâte, sur 5 mm environ, au fond du cadre et enfourner pour 12 minutes à 160°C.
- Moelleux pistache : Faire fondre le beurre au micro-onde.
- Dans un saladier, mélanger la poudre de pistache, 70 g de cassonade, 1 œuf, le sucre glace et le sel. Ajouter le beurre fondu refroidi et mélanger.
- Monter 3 blancs d'œufs en neige en y ajoutant les 10 g de cassonade restant. Incorporer délicatement les blancs au mélange à la pistache, à l'aide d'une maryse. Ajouter enfin, la farine et la levure tamisées.
- Verser la préparation sur la pâte sablée précuite et enfourner pour 18 minutes supplémentaires, toujours à 160°C, en surveillant sur les dernières minutes.
- Laisser refroidir dans le cadre.
- Confit de framboises :
- Dans une casserole, faire tiédir le coulis de framboise et y ajouter le sucre à confiture. Cuire jusqu'au 1er frémissement et y incorporer la gélatine, préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Filmer au contact et laisser refroidir au frigo (la consistance doit être épaisse, mais encore légèrement coulante pour en napper le moelleux pistache = 1h à 1h30 environ).
- Montage : Sortir le confit de framboise du frigo et le fouetter.
- Placer le cadre pâtissier contenant le sablé et le moelleux pistache, sur plat de service, en décollant les bords à l'aide d'un couteau. Personnellement, je l'ai laissé pour un montage plus facile...
- Etaler le confit de framboise sur le moelleux pistache, en lissant bien à la spatule. Réserver au frigo pendant 30 minutes.
- Pocher ensuite la crème diplomate sur le confit de framboise et bien lisser à la spatule. Essayer de garder un peu de crème pour la déco.
- Disposer les framboises sur la crème, en alternant, s'il en reste, quelques dômes de crème.
- Saupoudrer de sucre glace et de zeste de citron vert et garder le tout au frais avant de servir.

