

Voici un entremet très frais, réalisé dans le cadre des différents tests pour le mariage d'une amie. Il est composé d'une mousse au citron vert, goyave et abricot avec un insert à la crème de pistache et d'un biscuit joconde à la pistache.

Une véritable explosion de saveur en bouche et une mousse pleine de légèreté.

J'ai trouvé la recette du [crèmeux pistache](#) sur le blog de Mercotte.



La recette pour 4 personnes:

pour la mousse au citron vert, goyave et abricot:

- 2 jaunes d'oeufs
- 2 citron vert
- 1/2 goyave
- 70g de sucre
- arôme abricot (La Fée Régime)
- 2 1/2 feuilles de gélatine (Cuistoshop)
- 20cl de crème liquide 30%

- 1 sachet de Fix'Chantilly

pour la crème de pistache:

- 170g de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- 15g de maïzena
- 80g de beurre
- 1 feuille de gélatine
- arôme pistache
- colorant vert
- 15g de poudre de pistache

pour le biscuit joconde à la pistache (qté pour une plaque de four):

- 100g d'amande en poudre
- 100g de sucre glace
- 3 oeufs entier
- 3 blancs d'œufs
- 15g de sucre
- 20g de beurre
- 30g de farine
- qq gouttes d'arôme pistache + colorant vert (G.Detou) ou de la pâte de pistache

PREPARATION DU BISCUIT JOCONDE A LA PISTACHE

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace. Ajouter 2 oeufs entiers puis fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que la masse double de volume (environ 5 min).

Ajouter ensuite le 3ème oeuf, le colorant et l'arôme pistache puis continuer à fouetter encore 5 min.

Incorporer le beurre fondu par petite quantité dans la masse et mélanger bien (avec un fouet à main).

Monter les blancs en neige en ajoutant en 3 fois le sucre au cours de l'opération (5 min).

Incorporer 1/3 de ces blancs en neige à la pâte précédente afin de l'alléger puis verser le reste.

Mélanger à l'aide d'une maryse en soulevant la masse pour ne pas casser les oeufs.

Enfin, ajouter la farine (tamisée de préférence) et mélanger délicatement.

Prendre une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé et étaler la pâte dessus, de manière uniforme, à l'aide d'une spatule.

Enfourner aussitôt (avant que la pâte ne retombe) à 180°C pendant 15 à 18 min.

En sortie de four, la pâte doit être très moelleuse et légèrement doré sur les bords. Le reste de la pâte doit être bien vert pistache...Le biscuit doit également se détacher de lui même du papier cuisson sans laisser de marque.

PREPARATION DE LA CREME DE PISTACHE

Mélanger brièvement les jaunes et le sucre puis ajouter la maïzena.

Porter le lait à 82°C (cf .explication [ici](#)) avec la poudre de pistache et le colorant, puis le verser sur les jaunes. Mélanger.

Reporter ce mélange sur le feu jusqu'à léger épaississement. Incorporer la gélatine ramollie.

Mélanger.

Ajouter le beurre en morceaux et mélanger sans arrêt jusqu'à ce qu'il soit totalement intégré à la crème (ou utiliser un mixeur plongeant).

Remplir des petits moules en silicone avec cette crème et les mettre au congélateur.

PREPARATION DE LA MOUSSE DE CITRON VERT, GOYAVE ET ABRICOT

Faire cuire au bain-marie le jus des citrons avec les jaunes d'oeufs et le sucre.

Râper la moitié de la goyave dans cette crème puis ajouter quelques gouttes d'arôme abricot.

Ajouter la gélatine ramollie. Mélanger.

Préparer la crème fouettée avec des ustensiles très froids (30 min au congélateur). Mettre la crème dans le batteur avec un sachet de Fix'Chantilly et monter en crème bien ferme.

Verser dans la crème fouettée la préparation précédente à base de citron, de goyave et d'abricot.

Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse (spatule en silicone).

Réserver au frais.

MONTAGE DE L'ENTREMET

Prendre un petit bol et le chemiser avec du film alimentaire.

Le remplir à moitié de mousse au citron vert, goyave et abricot puis déposer un glaçon de crème de pistache.

Recouvrir intégralement de mousse puis déposer un disque de biscuit joconde à la pistache.

Réserver au congélateur minimum 1 heure avant de démouler.

Décorer selon vos goûts.

***Astuces** : les quantités données pour le crémeux pistache et pour le biscuit joconde vous permettrons de réaliser d'autres gâteaux par la suite... Ils se congèlent très facilement en portions.*