

L'entremet de la semaine m'a été inspiré par un dessert que j'ai vu récemment chez Picard. Je n'ai malheureusement pas eu l'occasion de le goûter, c'est pourquoi j'ai décidé d'en faire un dans le même style!

Il s'agit d'un dôme composé d'une mousse au chocolat noir, fourré d'une mousse au chocolat blanc à la vanille et d'un insert de gelée à l'orange. La base du gâteau est croustillante puisqu'elle est composée d'une meringue au cacao.



La recette pour 4-6 personnes:

x Mousse chocolat noir:

100g de chocolat noir 75% Barry Origine Tanzanie

2 feuilles de gélatine Halal

20cl de crème liquide 30%

1 sachet de fix crème

x Mousse choco blanc vanille:

100g de choco blanc pâtissier

20g de beurre

20cl de crème liquide 30%

2 feuilles de gélatine Halal

1 sachet de Fix crème

vanille

x Gelée d'orange:

1 càc de pectine NH (G.Detou)

1 pot de confiture d'orange Bonne maman

x Meringue au cacao:

4 blancs d'oeufs

250g de sucre

1 càs de cacao

GELEE D'ORANGE

Dissoudre 1 càc de pectine NH dans 1/2 verre d'eau froide. Laisser gélifier 15 min.

Verser ce gel dans la confiture d'orange puis porter l'ensemble de la mixture à ébullition.

Couler la gelée dans des moules en silicone et les mettre au congélateur.

PREPARATION DES MOUSSES

Monter l'intégralité de la crème (2x20cl) dans un récipient très froid avec les 2 sachets de Fix crème.

Diviser cette masse en 2 parties égales. Réserver au réfrigérateur.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

Pendant ce temps, ramollir 2 feuilles de gélatine dans un bain d'eau froide.

Prendre un des 2 récipients contenant la crème fouettée et y incorporer le chocolat fondu lorsqu'il aura refroidi.

Mélanger à l'aide d'une maryse.

Faire fondre la gélatine 5-10 secondes au micro-onde puis la verser dans la mousse.

Mélanger aussitôt avec la maryse.

Réserver au réfrigérateur.

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre au bain-marie. Attendre qu'il refroidisse un peu avant de le mélanger à la crème fouettée.

Ajouter la vanille.

Faire ramollir dans un bain d'eau froide la gélatine (2 feuilles restantes) puis la faire fondre avant de l'incorporer à la mousse précédente.

Mélanger vivement avec la maryse.

Réserver au réfrigérateur.

PREPARATION DES MERINGUES AU CACAO

A préparer à l'avance pour gagner du temps.

Monter les blancs en neige avec le citron, progressivement en augmentant la vitesse du batteur au bout de 2min.

Lorsque les blancs commencent à devenir mousseux, ajouter d'un coup les 250g de sucre.

Continuer à battre jusqu'à la formation d'un bec d'oiseau.

Ajouter la càs de cacao et mélanger rapidement.

Se munir d'une poche à douille et dresser les meringues sur une feuille de papier cuisson.

Enfourner à 90°C chaleur tournante pendant 1h20.

Vérifier la cuisson en cassant une meringue. Si le centre est mou, continuer la cuisson en fonction.

MONTAGE DE L'ENTREMET

Le montage s'effectue à l'envers.

Chemiser un grand bol ou un cul de poule en inox avec du film alimentaire.

Déposer de la mousse au chocolat noir au fond du récipient puis en tapisser les bords jusqu'en haut.

Procéder de la même façon avec la mousse à la vanille.

Déposer l'insert de gelée d'orange puis recouvrir de mousse à la vanille.

Superposer une dernière couche de mousse au chocolat puis tapisser le fond avec des brisures de meringue.

Bloquer au froid (congélateur) pendant 2 h avant démouler.

Astuces: autre alternative pour le fond du gâteau: après avoir déposé l'insert à l'orange ajoutez une couche de meringue puis recouvrez de mousse au chocolat. Terminer avec un disque de biscuit joconde.

La pectine NH est un gélifiant utilisation dans l'élaboration des gelées de fruits, les confitures, les nappages...