

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

ENTREMETS CAMEL - CHOCOLAT BLANC

La recette : croustillant, biscuit au chocolat peuvent être préparés la veille. Les entremets peuvent être congelés.

pour 6 personnes : 6 cercles Ø 7cm

Croustillant : 50g gavottes écrasées - 45g chocolat au lait (Jivara de Valrhona si vous pouvez) - 75g praliné -

Fondre au bain-marie le chocolat. Ajouter en remuant les gavottes écrasées et le praliné. Quand l'ensemble est homogène, l'étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Entreposer au réfrigérateur 20 minutes. Découper à l'aide d'un emporte-pièce légèrement plus petit que les cercles de montage. À conserver au réfrigérateur sur un plateau recouvert d'un papier sulfurisé.

Biscuit au chocolat : 45g farine T.55 - 1/2 càc bicarbonate de soude - 40g crème fraîche (pour moi épaisse) - 40g sucre semoule - 20g poudre d'amandes - 20g miel de montagne (de sapin pour moi) - 20g beurre fondu - 15g chocolat noir fondu - 75g oeufs entiers (pesés une fois cassés et battus légèrement à la fourchette soit 2 - 3 oeufs) - 1 càs rhum - 1/2 càs cacao amer -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Fouetter les oeufs avec le miel et le sucre. Lorsque le mélange est mousseux ajouter la poudre d'amandes puis la farine, le bicarbonate et le cacao tamisés. Verser la crème et le beurre, mélanger puis incorporer le rhum et le chocolat fondu. Beurrer un cercle à pâtisserie de Ø23 cm. Le poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Verser le mélange à l'intérieur. Enfourner et cuire 10 à 12 minutes (suivant votre four). Sortir, laisser refroidir. Découper 6 cercles à l'aide d'un des cercles de montage. À conserver au sec dans un placard par exemple.

Mousse chocolat blanc/caramel/vanille : 260g crème liquide entière - 100g chocolat blanc (Ivoire de Valrhona pour moi) 33g ~ jaunes d'oeufs (soit 2) - 25g sucre semoule - 1 feuille de gélatine de 2g - graines d'une gousse de vanille -

Tremper dans l'eau froide la gélatine. Faire un caramel coloré ambré avec le sucre. Quand la coloration est atteinte, ajouter 55g de crème liquide petit à petit tout en fouettant. Ajouter les graines de la gousse de vanille grattée et les jaunes d'oeufs battus. Cuire à feu doux jusqu'à 83°. Retirer du feu aussitôt et incorporer la gélatine essorée à l'aide d'un fouet.

Fondre le chocolat au bain-marie puis l'ajouter à la sauce au caramel en 2 fois à l'aide d'une maryse. Résultat : une ganache homogène (dixit Edda).

Fouetter le reste de crème soit 205g froide jusqu'à crème fouettée mousseuse (c'est à dire pas trop ferme). L'incorporer à l'aide d'une maryse dans la sauce au caramel 1/3 vivement puis les 2/3 restants délicatement.

Montage à l'envers: chemiser les cercles, posés sur un plateau recouvert de film alimentaire ou de feuille guitare, de rhodoïd. Verser la moitié de la mousse dans chaque cercle. Poser dessus un croustillant. Verser le reste de mousse. Poser le rond de biscuit au chocolat. Entreposer au congélateur.

Noisettes caramélisées : 12 noisettes entières mondées (pelées) - 100g sucre - cure-dents en bois ou piques en bois -

Piquer un cure-dent à la base de chaque noisette. Cuire le sucre en caramel ambré. Tremper dans le caramel une noisette (attention aux doigts). La rouler plusieurs fois dans le caramel. La sortir lentement tête en bas. Et la laisser égoutter. Poser au fur et à mesure sur un papier sulfurisé. Peuvent se garder jusqu'au lendemain dans un endroit sec.

Service : entreposer au réfrigérateur les entremets décerclés et rhodoïd ôté afin qu'ils se décongèlent lentement 6 heures avant la dégustation. Poser chaque entremets sur l'assiette à dessert, décorer de 3 noisettes caramélisées.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr