

ENTREMETS CHOCOLAT-FRAMBOISE

(Aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 8 personnes :

temps de préparation : 40 min temps de cuisson : 25 min temps de prise : 4 h

Sablé

- 80 g de farine
- 60 g de maïzena
- 80 g de sucre
- 3 càs de chocolat en poudre amer (type Van Houtten)
- 1 jaune d'oeuf
- 2 càs d'eau glacée
- 1 càc de bicarbonate de soude (ou levure chimique)
- 1 pincée de sel

Mousse au chocolat

- 120 g de chocolat noir de couverture ou Nestlé Dessert
- 60 g de crème liquide
- 1 càc de beurre
- 2 blancs d'oeufs

Mousse framboise

- 350 g de framboises
- 4 càs de sucre
- 20 cl de crème liquide entière
- 3 feuilles 1/2 de gélatine

Gelée framboise

- 150 g de framboises
- 2 càs de sucre
- 1 feuille de gélatine

Mettre les fouets du batteur au congélateur et la crème au frais.

SABLÉ AU CHOCOLAT

Mélanger la farine, la maïzena, le sel, la bicarbonate, le cacao dans un saladier.

Incorporer le beurre mou et mélanger avec les doigts tout en malaxant la pâte.

Incorporer le jaune d'oeuf et 2 c. à soupe d'eau glacée.

Mettre dans un moule à charnière sulfurisé. Tasser bien la pâte et enfourner à 180° pendant 30 minutes.

Eteindre le feu puis garder le sablé au chaud 5 minutes sans ouvrir.

Le sortir et laisser refroidir complètement.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Reprendre le moule à charnière nettoyé, chemiser de rhodoïd et placer sur le plat de présentation.

Dans un saladier, mettre les morceaux de chocolat.

Faire chauffer la crème au micro-ondes et la verser sur le chocolat.

Bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter le beurre pommade, bien mélanger.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Laisser prendre au frais. Lorsque la mousse commence à prendre, la verser sur le sablé.

Déposer des framboises sur toute la surface.

Mettre au frais.

MOUSSE FRAMBOISE

Dans un bol d'eau froide, faire dissoudre les feuilles de gélatine.

Dans une casserole, faire légèrement compoter sur feu doux les framboises avec le sucre.

Retirer du feu, ajouter les feuilles de gélatine ramollies et essorées (ne pas mettre la gélatine dans le liquide trop chaud, ce qui annulerait l'effet gélifiant).

Bien mélanger.

Mixer le tout afin de ne plus avoir (ou presque plus) de graines.

Sortir les fouets du congélateur et battre la crème en chantilly.

L'incorporer à la pulpe de framboises tiédie.

Verser sur la mousse au chocolat.

Mettre au frais.

GELÉE DE FRAMBOISE

Mettre la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux les framboises avec le sucre.

Hors du feu, ajouter la feuille de gélatine ramollie et essorée.

Bien mélanger.

Mixer grossièrement.

Etaler sur la mousse de framboise prise.

Remettre au frais.

DÉGUSTATION

Ôter délicatement le cercle et retirer le rhodoïd.