

L'entremet de la semaine revêt une robe de la couleur de nos jardins en ce moment : blanc comme neige!

Il s'agit d'une mousse au cumbava avec un coeur de grapefruit curd (autrement dit : du pamplemousse curd).

Ce dessert est très léger. Il serait parfait pour finir un repas de fête assez riche!

Le cumbava est un fruit exotique, originaire d'Inde mais que l'on retrouve dans tout l'océan indien et dont l'utilisation est très marquée à la Réunion notamment.

Il s'agit d'un agrume dont l'écorce est très aromatique. On l'utilise aussi bien dans des plats salés et épicés, à l'instar de la citronnelle, que dans des desserts bien frais.

Pour la mousse j'ai suivi à la lettre [la recette de Sébastien Bouillet](#) (célèbre pâtissier Lyonnais), dénichée sur le blog de Mercotte.



La recette pour 4 personnes:

pour la mousse cumbava:

- 40g de jaune d'oeufs (soit ~2,5 jaunes)
- 70g de sucre en poudre
- 110g de jus de citron

- 5,5g de gélatine halal (soit 2 1/2 pour moi)
- le zeste d'un cumbava (épicerie exotique ou supermarché rayon fruits exotiques)
- 75g de sucre
- 25g d'eau
- 50g de blancs d'oeufs (soit ~ 1,5 blancs)
- 25cl de crème liquide 30%
- 1 sachet de Fix crème (facultatif)

pour le grapefruit curd:

- 1/2 pamplemousse rose
- 1 oeuf
- 1 càc de maïzena
- 2 feuilles de gélatine
- arôme pamplemousse (La Fée Régime)

pour le biscuit joconde à la pistache (quantité pour une plaque à pâtisserie):

- ◊ 100g d'amande en poudre
- ◊ 100g de sucre glace
- ◊ 3 oeufs entier
- ◊ 3 blancs d'oeufs
- ◊ 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 MOUSSE CUMBAVA

1. LA CREME DE CITRON AU CUMBAVA

Dans une casserole au bain marie, cuire ensemble le jus de citron avec le sucre et les jaunes d'œufs sans cesser de remuer. Cuire doucement jusqu'à épaississement (cuisson « à la nappe », c'est à dire jusqu'à pouvoir faire une marque franche avec le doigt sur la cuillère en bois).

Hors du feu, ajouter les zestes de cumbava râpés et la gélatine ramollie. Laisser fondre en remuant. Réserver.

2. LA MERINGUE ITALIENNE

Mélanger les 75g de sucre avec les 25g d'eau et faire un sirop en montant la température à 118°C.

Parallèlement, monter les blancs en neige en bec d'oiseau au robot.

Verser le sirop bouillant sur les blancs en neige en continuer à battre jusqu'à refroidissement.

Mélanger délicatement cette meringue à la crème précédente.

Réserver.

3. LA CREME MONTEE

A l'aide d'ustensiles très froids (30 min au congélateur), monter la crème (très froide elle aussi) au robot avec l'aide d'un sachet de fix crème (facultatif).

Ajouter cette crème montée au mélange précédent.

Réserver au réfrigérateur.

PREPARATION DU GRAPEFRUIT CURD

A réaliser la veille si possible.

Presser le pamplemousse et conserver le jus ainsi que la pulpe.

Mettre ceux-ci dans une casserole avec un oeuf et la maïzena.

Mélanger et chauffer jusqu'à 84°C (température de coagulation du jaune).

Hors du feu mettre à dissoudre la gélatine (ramollie au préalable) dans le pamplemousse curd.

Remplir des empreintes en silicone avec ce curd et le mettre à congeler pendant quelques heures.

MONTAGE DE L'ENTREMET

Chemiser le moule (bol) avec du film alimentaire afin de faciliter le démoulage.

Remplir à moitié de mousse au cumbava.

Déposer un palet gelé de grapefruit curd (pamplemousse) puis recouvrir de mousse.

Terminer en déposant un disque de biscuit joconde à la pistache.

Bloquer au froid durant 2h avant de démouler puis réserver au réfrigérateur.

***Astuces:** un entremet, c'est vraiment très simple à réaliser, il suffit d'être organisé et méthodique.*

Certaines choses peuvent très bien se faire à l'avance, notamment les glaçons de grapefruit curd et le biscuit joconde.

Les quantités que j'ai indiquées vous permettront d'en avoir pas mal d'avance pour de futurs gâteaux!, si vous les conservez en portions au congélateur!

Le cumbava est un fruit dont la écorce est verte et fripée. Il coûte relativement cher au supermarché (~ 20€ le kg, soit presque 4€ le fruit!!) mais les prix sont un peu plus raisonnables dans les épiceries exotiques.