

Entremets cassis et chocolat blanc

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 de blancs d'oeuf
80g de poudre d'amande
80g de sucre glace
30g de farine
20g de sucre
Crémeux au chocolat blanc
100g de lait
110g de crème liquide entière
2 jaunes d'oeuf
80g de chocolat blanc
1.5feuille de gélatine
Mousse au cassis
150g de coulis de cassis
150g de crème liquide entière
2feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit joconde

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu' ce que le mlange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mlanger les 2 prparations dlicatement la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte picer la taille du moule

Crémeux chocolat blanc

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Verser dans un contenant sur 1cm d'paisseur et mettre au conglateur 3h pour pouvoir emporte-picer la taille du moule

Mousse au cassis

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de cassispuis ajouter la glatine essore.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de cassisrefroidit.

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau etle sucrejusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crmeux congel puis complter avec un peu de mousse et mettre au conglateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congels et les disposer sur les cercles de biscuits.

ASTUCE

N'oubliez pas les restes de glaçages se congèlent très bien