



Entremet l'orangette

Ingredients

Biscuit à l'orange

2 oeufs
100g de sucre
100g de beurre mou
1/2 orange
100g de farine
5g de levure chimique

Crèmeux à l'orange

1 oeuf
50g de sucre
1/2 orange
1,5feuille de gélatine
60g de beurre

Mousse au chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
150g de lait
50g de sucre
80g de chocolat noir
1,5feuille de gélatine
150g de crème liquide entière

Nappage

40 de chocolat au lait
40 de chocolat noir
35g de beurre

Biscuit à l'orange

Prélever le zeste de l'orange et son jus, mettre de côté

Préchauffer le four 180°C

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 15s/vitesse 3

Ajouter l'oeuf 15s/vitesse 3

Verser la farine et la levure 20s/vitesse 3

Incorporer le jus d'orange et le zeste de la demi orange 12s/vitesse 3

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et découper des bandes la taille du moule

Crèmeux à l'orange

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau froide

Dans le bol mettre l'oeuf, le sucre, le zeste et le jus de la demi orange 8s/vitesse 4

Puis 4 minutes/80°C/vitesse 2

Ajouter la gelatine essore 8s/vitesse 3

Laisser la temprature redescendre 60C

Ajouter le beurre en morceaux 25s/vitesse3

Verser dans le moule insert

Mettre au conglateur 3h

Mousse au chocolat noir

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gelatine essore 20s/vitesse 3

Monter votre crme l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter la prparation prcdente refroidie

Nappage au chocolat

Faire fondre ensemble les chocolats et le beurre au bain marie.

Laisser un peu refroidir avant de napper le biscuit l'orange

Montage

Verser de la mousse au chocolat jusqu' la moiti du moule

Poser l'insert crmeux l'orange en appuyant lgrement

Remplir de mousse jusqu'en haut du moule

Mettre au conglateur une nuit

Dmouler l'entremet le floquer et le dposer sur le biscuit
