

Entremets croustillant speculos, mousse chocolat blanc fruits passion



Ingrédients pour la base du croustillant (cadre inox 24 x 17 cm) : 250 g de poudre de speculos (ou speculos écrasés), 125 g de beurre mou
Mélanger les ingrédients à la main.

Les tasser au fond d'un cadre inox tapissé de film alimentaire (ce qui facilite le démoulage). Faire prendre au froid.

Ingrédients pour la mousse chocolat blanc fruits de la passion : 500 g (50 cl) (100 g + 400 g) de crème fraîche liquide très froide (surtout les 400g), 200g de chocolat blanc, 4 g de gélatine (2 feuilles de 2g), 90 g de purée de fruits de la passion (pour moi Capfruit).

Monter la crème liquide (les 400g). Réserver.

Hydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 mn.

Faire une ganache : faire bouillir les 100 g de crème fraîche liquide. Verser en plusieurs fois sur le chocolat blanc, mélanger à la maryse (spatule).

Faire chauffer un peu de purée de fruits. Hors du feu, faire fondre la gélatine essorée dans cette purée chaude. Ajouter le reste de la purée.

Une fois l'ensemble refroidi, incorporer la purée à la ganache au chocolat blanc.

Incorporer ensuite la crème fouettée au mélange précédent, délicatement.

Verser sur le biscuit croustillant. Laisser prendre au froid (congélateur).

Ingrédients pour le nappage au fruits de la passion (épaisseur 3 mn pour ce cadre-là) : 12, 5 cl de purée de fruits de la passion, 1 feuille de gélatine

Mettre la gélatine à tremper au moins 10 mn dans de l'eau très froide. Chauffer un peu de purée de fruits de la passion. Hors du feu, faire fondre la gélatine essorée dans le liquide chaud. Ajouter le reste de purée. Remuer. Attendre un peu et verser sur l'entremets encore congelé.

Remettre au congélateur et sortir quelques heures avant de servir.

Verdict : accord parfait selon les goûteurs mais il faut bien toute cette épaisseur de crème avec son acidité pour compenser le côté très sucré du speculos.