

Entremets chocolat framboises



Ingrédients pour le biscuit génoise (cadre 33,5 x 23,5 x 2) : 3 oeufs, 100 g de sucre, 100 g de farine

Dans un cul-de-poule, battre au fouet les oeufs et le sucre. Faire chauffer le mélange au bain-marie. Battre au fouet jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 40°C. Il doit être tiède et ne surtout pas frémir. Dès que le mélange est à la bonne température, retirer le cul-de-poule du feu et fouetter au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une mousse. Les oeufs doivent être blanchis et avoir triplé de volume.

Incorporer délicatement la farine tamisée.

Verser dans le flexipat, étaler avec une spatule. Tapoter légèrement.

Enfourner une dizaine de minutes à 180°C. Attendre quelques minutes puis retourner sur Silpat et démouler. Réserver

Ingrédients pour la ganache : 400 g de chocolat, 40 cl de crème liquide entière

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Faire chauffer la crème. Ajouter en 3 fois la crème chaude dans le chocolat en remuant avec une maryse (spatule) de manière à obtenir un appareil lisse, brillant et homogène. Laisser refroidir.

Dans le cadre inox, déposer le biscuit face lisse dessous. Avec une spatule coudée, répartir la ganache et lisser. Mettre au congélateur quelques instants.

Ingrédients pour les framboises pépin (cf Pierre Hermé) : 375 g de framboises (ou brisures de framboise surgelées), 180 g de sucre, 1/2 c à soupe de jus de citron

Mixer les framboises (décongelées si elles étaient surgelées) à grande vitesse pendant 1 mn environ. En brisant les pépins, cela permet de libérer un agent gélifiant naturel qui donnera une belle consistance à la confiture.

Ajouter le sucre et remixer 30 secondes.

Mettre l'ensemble dans une casserole et porter à ébullition à fu moyen/fort. Mélanger régulièrement à la spatule. Lorsque toute la surface commence à faire des petites bulles, compter 3 mn. Retirer du feu, ajouter le jus de citron. Laisser refroidir.

Sortir le cadre du congélateur. Ajouter les framboises pépin sur la ganache. Lisser et mettre au réfrigérateur.

Ingrédients pour la ganache mousseuse : 400 g de chocolat, 80 cl (40 x 2) de crème liquide entière

Placer le bol du robot ou le cul-de-poule qui servira à fouetter la crème au congélateur.

Réaliser une ganache comme précédemment. Fouetter la crème. Incorporer délicatement et en trois fois la crème fouettée dans la ganache refroidie.

Sortir le cadre du réfrigérateur. Verser la ganache mousseuse sur les framboises. Lisser avec une spatule coudée. Mettre au congélateur plusieurs heures.

Ingrédients pour le glaçage : 80 g de crème fleurette, 110 g d'eau, 90 g de sucre, 40 g de cacao en poudre non sucré, 145 g de chocolat noir, 40 g de crème fraîche

Faire bouillir le sucre, l'eau et la crème fleurette. Ajouter le cacao en poudre et le chocolat, puis la crème fraîche. Passer au chinois.

Laisser tiédir. Sortir l'entremets du congélateur. Verser le glaçage et lisser à la spatule si besoin.

Le glaçage va prendre assez vite.

Démouler l'entremets avec un couteau trempé dans de l'eau très chaude et essuyé.

Rectifier si besoin les quatre faces de l'entremets avec un couteau très chaud.