



année 2010

Entremets brownie orange feuilleté crème moussueuse chocolat noir



Ingrédients pour le biscuit brownie : 170 g de beurre, 90 g de chocolat, 3 jaunes d'œufs, 115 g de sucre semoule, 115 g de cassonade, 40 g de farine, 10 g de cacao amer, 3 blancs d'œufs

Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre au bain-marie le beurre et le chocolat.
Dans un cul-de-poule, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et la cassonade.
Incorporer le mélange chocolat/beurre, la farine et le cacao. Mélanger.
Faire mousser les blancs et les incorporer à la préparation précédente. Verser dans le Flexipat.
Faire cuire entre 25 mn et 30 mn. Poser une silpat sur le biscuit. Retourner et démouler.
Couper le biscuit en deux en se servant du cadre inox. L'autre moitié peut se congeler pour des utilisations ultérieures. Le biscuit est alors entouré du cadre et on peut procéder au montage de l'entremets.

Ingrédients pour le croustillant feuilleté : 100 g de chocolat de couverture noir, 150 de feuilletine ou crêpes dentelle.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, ajouter la feuilletine ou les crêpes dentelle émiettées. Avec une spatule coudée, répartir le croustillant sur le biscuit. Faire prendre au réfrigérateur.

Ingrédients pour la mousse chocolat orange : 220 g chocolat noir de couverture, 180 g lait, 2 feuilles de gélatine, 360 g crème fraîche liquide entière, 200 g de marmelade d'orange.

Mettre la gélatine dans de l'eau très froide.
Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Faire bouillir le lait et hors du feu ajouter la gélatine essorée. Remuer. Verser, ce liquide, en trois fois (en remuant entre chaque opération) sur le chocolat fondu.
Monter la crème et la mélanger à la préparation précédente. Couler dans le cadre. Mettre au congélateur. Recouvrir de marmelade d'orange. Remettre au congélateur.

Ingrédients pour le glaçage chocolat : 3 feuilles de gélatine de 2g, 5 cl d'eau, 90 g de sucre semoule, 35 g de cacao amer en poudre, 40 g de crème liquide entière

Faire tremper la gélatine dans de l'eau très froide.
Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition 1 minute, en remuant sans arrêt. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée. Mélanger.
Sortir l'entremets du congélateur. Disposer quelques billes d'Equinox sur la marmelade d'orange.
Attendre un peu et couler le glaçage, il doit être encore liquide mais tiède.
Démouler avec un chalumeau ou la lame d'un couteau plongée dans l'eau chaude et essuyée.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
[Conseillère Demarle/Flexipan](#)