



ENTREMETS CITRON FRAMBOISE



Pour un entremets de 20/22cm

La dacquoise : 30g de farine, 85g de poudre d'amande, 90g de sucre glace, 3 blancs d'œufs, 30g de sucre en poudre, 30g d'amandes entières, 30g de sucre en poudre. Torréfiez les amandes au four, 10min à 150°. Faites fondre à sec les 30g de sucre pour obtenir un caramel doré. Roulez rapidement les amandes dedans puis débarrassez sur une feuille de papier cuisson. Laissez refroidir puis concassez grossièrement. Réservez. Préchauffez le four à 185° chaleur tournante. Mixez à la lame ou tamisez la farine, le sucre glace et la poudre d'amande. Montez au bec d'oiseau les blancs d'œufs tempérés et ajoutez progressivement le sucre dès qu'ils commencent à mousser. Incorporez délicatement les poudres à la maryse. Dessinez au crayon un cercle sur une feuille de papier cuisson, retournez-la et dressez à la poche à douille en partant du centre des cercles concentriques en forme d'escargot. Parsemez avec les amandes caramélisées et enfournez 10min environ. Laissez refroidir et réservez.

Le crémeux au citron : 125g de jus de citron, le zeste de 2 citrons, 70g de jaunes d'œufs, 80g d'œufs entiers, 75g de sucre en poudre, 75g de beurre. Mélangez les zestes et le sucre en poudre et laissez reposer 5min. Dans un cul de poule fouettez les jaunes, les œufs, le sucre parfumé et le jus de citron. Faites épaissir au bain marie. Quand le mélange est à 35°/40° incorporez au mixer plongeant le beurre pommade en dés.

Posez sur la dacquoise un cercle à génoise chemisé de rhodoïd de la même taille que le biscuit et coulez le crémeux au citron. Bloquez au froid.

La compotée de framboises : 250g de framboises fraîches ou congelées ou à défaut 250g de pulpe, le jus d'1/2 citron, 25g de sucre, 2 feuilles de gélatine soit 4g. Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Mixez les framboises avec le sucre et le jus de citron. Passez au chinois ou pas si vous aimez les petits grains sous la dent. Chauffez un peu de ce coulis pour y dissoudre la gélatine essorée puis ajoutez au reste du coulis. Coulez sur le crémeux au citron et bloquez à nouveau au froid pendant la préparation de la mousse ivoire à la framboise.

La mousse Ivoire/framboise : 200g de chocolat Ivoire, 50g de lait frais entier, 2 feuilles de gélatine soit 4g, 50g de pulpe de framboises, 200g de crème fleurette entière.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Parallèlement portez juste à ébullition le lait et y dissoudre la gélatine essorée. Réalisez une émulsion en versant en 3 fois le lait chaud sur le chocolat fondu. Ajoutez la pulpe de framboise. Montez la crème moussueuse et incorporez-y à la maryse le mélange chocolat framboise quand il est à 35°.

La finition : une barquette de framboises, un peu de sucre glace, éventuellement quelques coques de macarons.

Sortez l'entremets du congélateur et laissez le revenir à température au réfrigérateur 6 heures environ avant de le déguster. Décorez-le selon vos envies en posant sur le pourtour une rangée de framboises légèrement poudrées de sucre glace. Vous pouvez aussi entourer l'entremets de coques de macarons.

La cuisine de Mercotte©2011
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr