



ENTREMETS PRALINÉ PASSION



Pour 10 empreintes demi-sphères de 6cm de diamètre. Pour les inserts vous aurez également besoin d'empreintes demi-sphères de 2.5cm et de 5cm.

Le sablé breton : 120g de beurre demi-sel, 100g de sucre, 155g de farine tamisée avec 8g de levure chimique, 1/2 gousse de vanille grattée, 50g de jaune d'œuf.

Sabler à la feuille -le fouet plat- dans la cuve du robot ou à la main dans un saladier le beurre le sucre et éventuellement le sel, incorporer les jaunes et les graines de vanille puis enfin la farine tamisée avec la levure. Attention de ne pas corser la pâte. L'étaler entre 2 feuilles guitare ou 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 5 mm et réserver au réfrigérateur 2 heures environ. Passer l'abaisse au pique-vite et découper à l'emporte pièce des cercles de 6cm de diamètre. Les cuire 10/11 min environ à 200° chaleur tournante dans les cercles beurrés ou pas. Réserver au sec dans une boîte hermétique après cuisson.

La compotée fruit de la passion orange : 100g de pulpe d'orange fraîche, 75g de sucre semoule, 50g de jus de fruit de la passion, 3 g de pectine jaune, le zeste d'une orange coupé en fine julienne, 1,5g de gélatine soit 3/4 de feuille.

Mélanger le sucre et la pectine. Blanchir deux fois les zestes d'orange en julienne pour les attendrir, bien les égoutter. Broyer dans un cutter l'orange sans peau avec le jus de fruit de la passion et le mélange sucre pectine. Cuire le tout à 102°. Ajouter ensuite les zestes blanchis puis la gélatine essorée. Mouler dans des empreintes demi-sphères de 2.5 cm de diamètre et une fois la compotée refroidie congeler à -30°.

La mousse praliné noisette : 50 g de praliné 50%, 18g de pâte de noisette, 35g de lait entier, 2g de gélatine soit une feuille, 100g de crème fleurette 35% MG.

Mélanger le praliné, la pâte de noisette et le lait. Faire légèrement tiédir le mélange et incorporer la gélatine préalablement ramollie 15min dans de l'eau très froide puis essorée. Monter la crème mousseuse et l'incorporer délicatement à la maryse au mélange précédent. Dresser dans des empreintes demi-sphères de 5cm de diamètre jusqu'à 5 mm du bord. Insérer rapidement un insert de compote orange passion congelé et remettre le tout au congélateur.

Le crémeux passion : 150g de jus de fruits de la passion, 100g d'œufs entiers pesés sans la coquille, 90g de sucre semoule, 1/2 gousse de vanille grattée, 100g de beurre, 4g de gélatine soit 2 feuilles.

Faire épaissir en fouettant sans arrêt soit au bain-marie soit directement dans une casserole le jus de passion, le sucre, les graines de vanille et les œufs. Juste après l'ébullition et hors du feu ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau très froide et essorée. Chinoiser le tout. Refroidir le mélange à 35°. A l'aide d'un mixer plongeant ajouter le beurre coupé en dés et émulsionner soigneusement l'ensemble. Verser directement l'appareil -si vous avez un entonnoir à piston c'est le top- dans des demi-sphères de 6cm de diamètre jusqu'à 1.5cm du bord et insérer la mousse au praliné congelée en appuyant bien pour que la crème passion remonte jusqu'au bord de la demi sphère. Remettre au congélateur à -30°.

La finition : quelques heures avant la dégustation, démouler les demi-sphères, placer dessus 2 fines tranches de mangue fraîche, A l'aide d'un pinceau napper régulièrement les entremets d'une fine couche de glaçage neutre à froid-optionnel- et poser l'ensemble sur un fond de sablé breton cuit. Décorer comme vous le sentez...