



ENTREMETS XOCOLINE



Le sablé au perles : 2 jaunes d'oeufs, 60g de sucre, 90g de farine, 1 pincée de sel, 6g de levure chimique, 60g de beurre pommade, Qs de perles craquantes.

Tamiser la farine, le sel, la levure. Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter le beurre pommade puis les poudres. Incorporer les perles de chocolat. Rouler la pâte en un cylindre de 5cm de diamètre dans un film alimentaire et la conserver au congélateur jusqu'au jour de la cuisson. Couper dans le cylindre le nombre de sablés nécessaires - 6 à 8 - en disque de 4mm d'épaisseur et les cuire dans des cercles à pâtisserie non beurrés 20mn environ au four préchauffé à 150°. Garder le reste de la pâte pour une autre fois.

L'ananas : couper 1/2 ananas victoria en tout petits dés dans une casserole, ajouter une gousse de vanille grattée, laisser mijoter 5mn couvert d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Le crémeux : 2 fois 160g de crème fleurette entière, le zeste d'un citron vert, 5g de gélatine, 30g de sucre [ou de maltitol si on utilise le xocoline et que l'on veut rester cohérent].

Faire bouillir 160g de crème avec les zeste de citron, chinoiser. Ajouter le sucre ou le maltitol en mélangeant bien puis la gélatine essorée. Monter 160g de crème en chantilly mousseuse et l'incorporer au mélange précédent quand celui ci est à 30/35°. Couler de suite dans des moules à mini muffins en flexipan et bloquer au froid.

La crème anglaise pour la mousse : 50g de crème fleurette entière, 50g de lait frais entier, 20g de jaune d'oeuf, 5g de sucre en poudre ou de maltitol, le zeste d'1/2 citron vert et 5g de jus.

Faire bouillir le lait, la crème et le zeste. Verser sur le jaune préalablement mélangé avec le sucre ou le maltitol. Cuire à la nappé à 82/84° puis ajouter le jus de citron.

La mousse Xocoline : 160g de chocolat, 220g de crème fleurette entière.

Réaliser en 3 fois une émulsion en versant la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu au bain marie. Bien lisser le mélange. Ajouter la crème montée mousseuse en 2 fois.

Le montage : Déposer les sablés bretons au fond des cercles individuels chemisés de rhodoïd, ajouter quelques dés d'ananas, démouler un insert surgelé sur le dessus puis couler la mousse. Surgeler le tout.

La finition : Une heure ou plus avant la dégustation, enlever les cercles, décorer le dessus des entremets avec quelques dés d'ananas frais et une fine tranche de citron vert. Réserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.

New : <http://www.mercotte.fr>

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

