

Entremet myrtille - passion

Pour un cercle 22, 24 cm de diamètre (pour 8 personnes) :

Pour le pain de Gênes :

- 160 g de pâte d'amande à 50 ou 55 % de fruits (sur les conseils de Mercotte, je n'ai pas acheté celle du commerce qui ne contient presque que du sucre ! Je l'ai faite, voir ici.
- 3 oeufs
- 30 g de farine T45
- 50 g de beurre chaud à 45°C
- 2 g de levure chimique
- quantité suffisante de myrtilles fraîches ou surgelées

Tamiser la farine et la levure.

Fouetter les œufs au bain-marie dans un cul de poule et monter la température à 50°C (j'utilise une sonde de cuisine).

Faites tiédir légèrement la pâte d'amande au micro-ondes. Dans le bol du robot ajouter progressivement les œufs à la pâte d'amande et fouetter pour blanchir le mélange et obtenir le ruban (appareil lisse et homogène qui s'écoule lentement et se replie comme un ruban). Prélever une petite partie du mélange pour l'ajouter au beurre fondu. Mélanger à nouveau le tout et incorporer délicatement le mélange farine-levure.

Verser le tout dans un moule ou dans un cercle à tarte non beurré (mais j'ai recouvert mon moule à manqué de papier cuisson) de 22 cm, parsemer de myrtilles et enfourner à 185°C pendant 15 minutes environ.



Pour le crémeux passion :

- 180 g de purée de fruits de la passion Capfruit (que vous pouvez trouver ici)
- 45 g de jaunes d'œufs
- 68 g d'œufs entiers (il faut battre un œuf et l'ajouter petit à petit aux œufs précédent déjà pesés pour obtenir les 68 g, ça fait environ 1,5 œufs si mes souvenirs sont bons)
- 45 g de sucre en poudre

- 60 g de beurre pommade
- 2 g de gélatine soit 1 feuille

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide.

Mélanger la purée de passion, les jaunes, les œufs entiers et le sucre et faire épaissir au bain-marie sans cesser de remuer au fouet. Ajouter la gélatine bien essorée. Quand le mélange est entre 35° et 40°C, incorporer le beurre à l'aide d'un mixer plongeant.

Poser un cercle à génoise chemisé de rhodoïd sur le pain de gènes démoulé et refroidi, couler le crémeux dessus et bloquer au froid (c'est-à-dire mettre au congélateur). Attention pour cette étape, il faut que le cercle soit bien sur le pain de gènes et qu'il n'y ait aucun espace sinon le crémeux va fuir. C'est ce qui m'est arrivé à un endroit mais heureusement j'ai pu vite récupérer le tir !



Pour la marmelade de myrtilles (ou cassis si vous trouvez !) :

- 250 g de myrtilles fraîches ou surgelées
- 70 g de sucre en poudre
- 40 g de glucose (je le trouve chez Intermarché)
- 8 g de pectine NH (en vente ici) mélangés à 10 g de sucre en poudre
- 25 g de jus de citron

Dans une casserole faire chauffer à 40°C les fruits et ajouter le mélange pectine/sucre poudre, porter à ébullition. Incorporer le reste du sucre et le glucose, reporter à ébullition pendant une bonne minute puis hors du feu ajouter le jus de citron. Laisser tiédir puis couler la marmelade sur le crémeux et bloquer à nouveau au froid.

Pour la mousse ivoire acidulée :

- 175 g de couverture ivoire (prendre le Nestlé chocolat blanc ou Valrhona, Barry si vous avez)
- 95 g de lait entier (je n'avais que du demi-écrémé)
- 3 g de gélatine entière
- 190 g de crème liquide
- le zeste d'un petit citron vert

J'avoue que pour le chocolat blanc et la crème, j'ai arrondi à respectivement, 180 g car c'est le poids de la plaque, et 200g car c'est le poids d'une briquette de crème !

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et parallèlement porter le lait à ébullition et y ajouter la gélatine bien essorée.

Verser 1/3 du liquide chaud sur le chocolat en frictionnant à la maryse pour obtenir un noyau lisse et brillant signe d'une émulsion démarrée, ajouter en 2 fois et de la même manière le reste du lait en conservant la bonne texture. Quand le mélange est entre 35°/40°C, l'incorporer en 2 fois à la crème montée mousseuse (donc pas aussi ferme qu'une chantilly). Incorporer le zeste de citron râpé.

Ôter le cercle à génoise et le rhodoïd, prendre 1 autre cercle à pâtisserie de diamètre légèrement supérieur à la taille de votre entremet – 1cm environ - (ou encore adapter la taille du cercle si c'est un cercle réglable), le chemiser à nouveau de rhodoïd pour faciliter le démoulage et sans attendre, couler la mousse pour recouvrir le dessus et les côtés de l'entremet. Bloquer à nouveau au froid.

Pour la finition et la décoration :

Le jour de la dégustation, sortir l'entremet du congélateur, chauffer le cercle à l'aide d'un chalumeau ou d'un sèche cheveux pour faciliter le démoulage, retirer immédiatement le rhodoïd pour avoir les côtés bien lisses.

De mon côté comme l'entremet a fait une heure de route donc encore congelé, j'ai pu le ôter le cercle sans chauffer le tour de l'entremet.

Laisser revenir à température quelques heures au réfrigérateur puis décorer pour le service. Comme je n'avais pas le temps pour la déco, j'ai mis des perles en sucre de couleur mais bien les mettre au dernier moment car sinon la couleur des billes coule... C'est ce qui s'est passé pour les reste du gâteau (seulement deu xpetites part dégustées le lendemain).

Conseils de Mercotte pour préparer l'entremet en étapes :

J-3 ou -2 : réaliser le pain de Gênes tranquillement, le laisser refroidir.

J-2 ou J-1 : faire le crémeux passion, le verser sur le pain de Gênes et zou au congélateur. Préparer la marmelade de myrtilles, la couler sur le crémeux et retour au congélateur.

J-1 ou J0 : Il est temps de réaliser la mousse ivoire pour la finition de l'entremet avant de le ranger une dernière fois au congélateur jusqu'au jour de la dégustation.



