

L'entremet de cette semaine est peut être l'un des plus beaux que j'ai fais jusqu'ici ! Il n'était pas trop compliqué à mettre en oeuvre, et je pense qu'esthétiquement il peut impressionner vos invités...!

Il est composée d'une mousse au chocolat sans oeuf et d'un crémeux à la pistache. Le biscuit sur lequel il repose est une joconde à la pistache.

Au cours de cette recette je vous montrerai comment obtenir un entremet au chocolat bien brillant (on ne le voit pas très bien sur la photo car j'ai eu la bonne idée de la faire en sortie de congélateur pour avoir une découpe plus nette...!), de plus je vous expliquerai comment on obtient un gâteau multi-couche.



La recette pour 4 personnes:

pour la mousse au chocolat (recette issue de l'Encyclopédie du chocolat):

- 114g de chocolat noir 70% Barry Origine St Domingue
- 1 feuille de gélatine
- 100g de lait
- 20cl de crème liquide 30%

pour le crèmeux à la pistache (recette issue du blog de Mercotte):

- 170g de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- 15g de maïzena
- 80g de beurre
- 1 feuille de gélatine
- arôme pistache
- colorant vert
- 15g de poudre de pistache

pour le biscuit joconde à la pistache (quantité pour une plaque à pâtisserie):

- 100g d'amande en poudre
- 100g de sucre glace
- 3 oeufs entier
- 3 blancs d'œufs
- 15g de sucre
- 20g de beurre
- 30g de farine
- qq gouttes d'arôme pistache + colorant vert (G.Detou) ou de la pâte de pistache

PREPARATION DU BISCUIT JOCONDE A LA PISTACHE

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace. Ajouter 2 oeufs entiers puis fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que la masse double de volume (environ 5 min).

Ajouter ensuite le 3ème oeuf, le colorant et l'arôme pistache puis continuer à fouetter encore 5 min.

Incorporer le beurre fondu par petite quantité dans la masse et mélanger bien (avec un fouet à main).

Monter les blancs en neige en ajoutant en 3 fois le sucre au cours de l'opération (5 min).

Incorporer 1/3 de ces blancs en neige à la pâte précédente afin de l'alléger puis verser le reste.

Mélanger à l'aide d'une maryse en soulevant la masse pour ne pas casser les oeufs.

Enfin, ajouter la farine (tamisée de préférence) et mélanger délicatement.

Prendre une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé et étaler la pâte dessus, de manière uniforme, à l'aide d'une spatule.

Enfourner aussitôt (avant que la pâte ne retombe) à 180°C pendant 15 à 18 min.

En sortie de four, la pâte doit être très moelleuse et légèrement doré sur les bords. Le reste de la pâte doit être bien vert pistache...Le biscuit doit également se détacher de lui même du papier cuisson sans laisser de marque.

PREPARATION DE LA CREME DE PISTACHE

Mélanger brièvement les jaunes et le sucre puis ajouter la maïzena.

Porter le lait à 82°C (T°C important afin de ne pas coaguler les jaunes...) avec la poudre de pistache et le colorant, puis le verser sur les jaunes. Mélanger.

Reporter ce mélange sur le feu jusqu'à léger épaissement. Incorporer la gélatine ramollie.

Mélanger.

Ajouter le beurre en morceaux et mélanger sans arrêt jusqu'à ce qu'il soit totalement intégré à la crème (ou utiliser un mixeur plongeant).

Découper à l'emporte pièce un disque de biscuit joconde. Poser un emporte pièce plus petit sur ce disque. Le chemiser avec un morceau de rhodoïd (plastique souple qui entoure les entremet à la pâtisserie) puis couler dedans, jusqu'à la moitié, du crémeux à la pistache.

Réserver au congélateur.

PREPARATION DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT SANS OEUVE

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Pendant ce temps, ramollir la gélatine dans un bain d'eau froide.

Faire bouillir le lait dans une autre casserole, puis y ajouter la gélatine essorée.

Verser lentement 1/3 du lait chaud sur le chocolat. Mélanger vivement avec une maryse en faisant des mouvements circulaires.

Ajouter le 2nd tiers de lait chaud et procéder de la même façon pour mélanger.

Enfin ajouter le dernier tiers de lait chaud, en continuant à mélanger avec la maryse.

Monter la crème liquide bien froide dans un bol et avec des ustensiles très froids.

Vérifier la température du mélange chocolaté; lorsqu'elle atteint 45/50°C, ajouter la crème fouettée, délicatement en retournant la masse avec la maryse.

Réserver au réfrigérateur.

MONTAGE DE L'ENTREMET

Vérifier que le crémeux pistache est suffisamment dur pour le démouler. Retirer le cercle en inox (opération facilitée par le rhodoïd), puis le rhodoïd.

Reprendre le cercle en inox ayant servi à découper le biscuit et le remettre en place.

Verser la mousse au chocolat dans le cercle et veillant à immerger totalement le crémeux à la pistache.

Réserver au congélateur.

Lorsque l'entremet est bien gelé, le démouler et le réserver au réfrigérateur quelques heures (1ou2) avant la dégustation.

Astuces :

- *l'emploi de rhodoïd est un plus pour aider au démoulage mais ce n'est pas catastrophique si vous n'en avez pas!!! J'ai acheté le mien sur Cuistoshop à 0,5€ le mètre.*
- *A température ambiante, l'entremet prend environ 30 min (en version individuelle) pour être totalement décongelé....*
- *C'est la technique employée lors du mélange chocolat fondu / lait chaud qui confère à cette mousse son brillant final. Cette technique s'appelle « émulsionner » par la règle des 3 tiers. Une émulsion étant le mélange d'une phase « huileuse » (le chocolat) dans une phase « aqueuse » (le lait). L'adjonction en 3 fois permet dans un premier temps d'amorcer le système (phase pâteuse et granuleuse), dans un 2nd temps de créer un « noyau élastique » et enfin d'obtenir une texture lisse, onctueuse et fondante.*