Madame Mercotte

Gâteaux

Entremets au cassis et au chocolat blanc

3h48	1h30	18 min	2h	492
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la dacquoise

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Prendre les noisettes et les poser sur une plaque de cuisson. Les faire griller au four.
3. Une fois l'opération réalisée, les sortir du four et les peler à la main.
4. Concasser les noisettes en morceaux à l'aide d'un couteau d'office, les réserver dans un bol.
5. Dans un cul de poule, verser le sucre semoule, le sucre glace et la poudre de noisettes.
6. Mélanger avec une cuillère magique ou un fouet.
7. Dans le bol du batteur, verser les blancs d'œufs, une pincée de sel et un filet de jus de citron.
8. Battre les blancs en neige avec le fouet. Pendant la montée des blancs, ajouter un peu de sel.
9. Verser le mélange à base de poudre de noisettes et de sucre dans les blancs en neige. Mélanger délicatement la préparation à la feuille ou à l'aide d'une maryse.
10. Verser l'appareil sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou d'une plaque de silicone. L'étaler uniformément à l'aide d'une spatule en métal.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la dacquoise

- 6 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
- 70 g **Sucre semoule**
- 70 g **Sucre glace**
- 100 g **Noisette(s) en poudre**
- 50 g **Noisette(s) entière(s)**
- 2 pincée(s) **Sel**
- 5 goutte(s) **Jus de citron**

Ingrédients pour le crémeux au cassis

- 20 cl **Lait entier**
- 80 g **Purée de cassis**
- 45 g **Sucre semoule**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 15 g **Maïzena**
- 6 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la mousse ivoire

11 Disperser les noisettes concassées sur la pâte.

12 Placer la plaque dans la partie basse du four, laisser cuire pendant 18 minutes.

Étape 2

Préparation du crémeux cassis

1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 20 minutes.

2 Dans une casserole, verser le sucre, la maïzena et le lait.

3 Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger à l'aide d'une cuillère magique ou d'un fouet.

4 Faire épaissir la préparation sur feu doux sans cesser de remuer.

5 Une fois la préparation épaissie, la retirer du feu. Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter. Bien mélanger.

6 Ajouter la purée de cassis sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère magique ou d'un fouet.

7 Laisser la crème refroidir dans un bol.

8 Sortir la dacquoise du four et la renverser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

9 Retirer le papier siliconé.

10 Découper des ronds dans la dacquoise à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol.

11 Placer un rond de dacquoise sur une assiette.

12 Chemiser l'intérieur de l'emporte-pièce avec une bande de rhodoïd.

13 Disposer l'emporte pièce sur le rond de dacquoise.

14 Monter en chantilly la crème liquide prévue pour le crémeux et la mousse ivoire à l'aide d'un batteur. Augmenter progressivement la vitesse de l'appareil. Puis répartir la crème chantilly dans deux récipients.

15 Incorporer délicatement le crémeux cassis à la moitié de la crème fouettée à l'aide d'une maryse.

16 Remplir une poche à douille de crème au cassis.

17 Pour cette étape, il n'est pas nécessaire de positionner une douille. Il suffira d'inciser le bout de la poche en biseaux.

18 Verser une couche de crème d'environ 2 cm dans l'emporte pièce.

19 Lisser la surface de crème à l'aide d'une cuillère.

20 Recouvrir le moule de film alimentaire et laisser reposer pendant 1 heure au congélateur.

Étape 3

Préparation de la mousse Ivoire

1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 20 minutes.

2 Placer un cul de poule sur une casserole remplie d'eau.

3 Mettre le chocolat blanc dans de cul de poule, le laisser fondre au bain-marie.

200 g **Chocolat blanc**

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

10 cl **Lait entier**

2 g **Feuille de gélatine**

4 Faire chauffer le lait pendant 20 secondes au micro-onde.

5 Remuer le chocolat à l'aide d'une maryse pour qu'il fonde uniformément.

6 Essorer la gélatine et l'incorporer au lait chaud.

7 Retirer le chocolat du bain-marie, verser le lait en trois fois.

8 Remuer vigoureusement à chaque étape.

9 Les deux éléments de ce mélange, un corps gras et un liquide, doivent être chauds afin d'obtenir une émulsion qui donnera à la ganache une consistance idéale.

10 Prendre le reste de chantilly préalablement montée à l'étape 2, incorporer le chocolat fondu.

11 Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse en effectuant un mouvement de bas en haut, en partant du centre du récipient.

12 Sortir l'entremet du congélateur, retirer le film alimentaire qui le recouvre.

13 Verser la ganache au chocolat dans l'emporte-pièce.

14 Lisser le dessus de la mousse à l'aide d'une cuillère et recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au congélateur.

15 Pour réussir cette ganache, veiller à mélanger énergiquement l'émulsion de lait chaud et de chocolat chaud. Veiller également à ne pas monter la chantilly trop ferme car la préparation serait alors moins aérée.

Étape 4

Dressage

1 Sortir l'entremet du congélateur, retirer le film qui le recouvre, l'emporte-pièce et le rhodoïd.

2 Décorer avec une fraise taillée en éventail et quelques billes de chocolat.