

Entremet orange et chocolat



Ingrédients pour 6 entremets carré de 6cmx6cm :

Crème au chocolat : 2 jaunes d'oeufs, 25g de sucre semoule, 90g de lait, 175g de chocolat noir, 5g de maïzena, 1 feuille de gélatine, 300g de crème fraîche épaisse

Biscuit aux noix : 90g de blancs d'oeufs, 65g de sucre semoule, 35g de sucre glace, 120g de noix concassées, 20g de farine

Oranges confites : 5 oranges, 100g de sucre blond, 1 gousse de vanille

Glaçage au chocolat noir : 100g de sucre semoule, 100g d'eau, 50g de glucose, 3 feuilles de gélatine, 70g de lait concentré non sucré, 100g de chocolat noir

Streusel au cacao : 50g de beurre, 50g de sucre semoule, 35g de farine, 15g de cacao en poudre non sucré, 50g de poudre d'amandes

Préparation :

Crème au chocolat : Dans une casserole, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait et cuire à feu doux jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées. Puis ajouter le chocolat cassé en morceaux. Mélanger, le chocolat va fondre avec la chaleur de la crème. Poser un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir. Mettre le bol du robot et le fouet du batteur au frais au moins une 1/2 heure avant de fouetter la crème. Mettre la crème bien froide dans le bol réfrigéré et monter en chantilly. Incorporer délicatement avec une maryse au chocolat.

Biscuit aux noix : Monter les blancs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sucre semoule. Mélanger le sucre glace, les noix concassées, et la farine. Incorporer délicatement ce mélange de poudres avec une maryse aux blancs d'oeufs. Étaler sur une plaque à pâtisserie ou un silpat(1cm d'épaisseur) et enfourner pour 10mn à 180°C.

Oranges confites : Peler les oranges à vif et prélever les quartiers de pulpe (les suprêmes). Dans une casserole déposer les quartiers d'orange, ajouter le sucre. Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur et gratter les graines sur les quartiers d'orange. Ajouter les morceaux de gousse de vanille et cuire à petits bouillons en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux. Stopper le feu et laisser refroidir. Retirer le gousse de vanille et réserver.

Streusel au cacao : Au robot ou à la main, déposer le beurre froid en dés, ajouter les autres ingrédients et pétrir jusqu'à obtenir une masse homogène. Former des boudins, emballer dans du film alimentaire et réserver au congélateur. Hacher les boudins de pâte encore surgelés au hachoir à viande. Repartir dans des carrés en inox, si possible de taille supérieur à celle des entremets et cuire à 150°C pendant 15mn.

Montage :

- 1) Dans un carré à entremet chemisé de rodhoïd, couler environ 1 cm de crème au chocolat, puis réserver au congélateur(on procède au montage à l'envers).
- 2) Déposer un carré de biscuit aux noix, remettre au congélateur.
- 3) Déposer sur le biscuit aux noix une épaisseur d'environ 1 cm d'oranges confites à la vanille.
- 4) Préparer le glaçage : Porter l'eau, le sucre et le glucose à ébullition pendant 3 mn. Incorporer la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée, et le lait concentré. Verser sur le chocolat noir fondu. Mixer et réserver. Quand le glaçage à refroidi, démouler les entremets sur une grille(placer l'entremet de façon à ce que la couche de crème au chocolat soit au dessus), elle-même posée sur un plat. Couler le glaçage sur les entremets congelés. Poser chaque entremet sur un streusel au cacao. Décorer et réserver au frais (le décor peut être fait au moment de servir).

Exemple de préparation étalée sur plusieurs jours :

J-2 : Préparer la pâte à streusel, et stocker en boudin au congélateur. Doubler la quantité de pâte pour en avoir d'avance pour un futur dessert. Préparer et couler la mousse au chocolat et réserver au congélateur.

J-1 : Préparer le biscuit aux noix et les oranges confites, remettre au congélateur.

Le jour de la dégustation ou la veille : Cuire le streusel. Préparer le glaçage et le couler sur les entremets.

Si besoin, les étapes peuvent être encore plus étalées dans le temps.