

# Gâteau de fêtes : entremet nougat-fruit rouges



**Pour un carré de 18cmx18cm, 8-10 personnes :**

***Mousse aux fruits rouges :*** 40g de blancs d'oeufs, 30g d'eau, 100g de sucre semoule, 150g de coulis de fruits rouges, 2 feuilles de gélatine, 100g de crème

***Coulis gélifié de fruits rouges :*** 100g de coulis de fruits rouges, 2 feuilles de gélatine

***Mousse au nougat :*** 25cl de lait, 3 jaunes d'oeufs, 100g de crème, 100g de nougat, 25g de pistaches hachées, 25g d'amandes hachées, 2 feuilles de gélatine, 5g de maïzena

***Dacquoise amande-pistache :*** 180g de blancs d'oeufs, 135g de sucre semoule, 65g de sucre glace, 115g d'amandes en poudre, 35g de farine, 45g de pistaches hachées

***Glaçage au chocolat blanc :*** 150g de sucre semoule, 150g d'eau, 50g de glucose, 4,5 feuilles de gélatine, 105g de lait concentré non sucré, 150g de chocolat blanc

**Préparation :**

***Mousse aux fruits rouges :*** Réaliser un sirop à 110°C avec l'eau et le sucre. Pendant que le sirop monte en température, monter les blancs en neige. Quand les blancs sont bien mousseux et le sirop à 110°C, verser le sirop en filet le long de la paroi du bol du robot, batteur à petite vitesse. Puis laisser tourner ainsi le batteur pendant 10mn, c'est la meringue italienne. Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer le coulis de fruits rouges et y dissoudre la gélatine bien essorée. Incorporer délicatement la meringue italienne au coulis de fruits rouges refroidi. Monter la crème en chantilly, et la mélanger délicatement à la première préparation.

**Coulis gélifié de fruits rouges** : Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Chauffer le coulis et y fondre la gélatine essorée.

**Mousse au nougat** : Mélanger les jaunes avec la maïzena et délayer avec le lait. Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Mélanger les jaunes avec la maïzena et délayer avec le lait. Cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Ajouter le nougat râpé, et la gélatine essorée. Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la crème au nougat refroidie. Passer les pistaches et les amandes hachées dans une poêle chaude en remuant souvent pour les torréfier, sans les griller. Les ajouter à la crème.

**Dacquoise amande-pistache** : Monter les blancs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sucre semoule. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine et les pistaches hachées. Incorporer délicatement ce mélange de poudres avec une maryse aux blancs d'oeufs. Étaler sur une plaque à pâtisserie de 40cmx30cm(1cm d'épaisseur) et enfourner pour 10mn à 180°C.

### Montage :

1- Placer une feuille de rodhoïd sur un plateau et par dessus, le carré à entremet chemisé de rodhoïd. Couler la mousse de fruits rouges sur 1cm d'épaisseur et lisser. Couper 2 carrés de 18cmx18cm dans la dacquoise. Poser un carré de dacquoise sur la mousse aux fruits rouges puis placer au congélateur.

2- Couler le coulis de fruits rouges gélifié légèrement tiède sur la dacquoise congelée, puis remettre au congélateur.

3- Couler la mousse au nougat sur le coulis gélifié et placer le dernier carré de dacquoise. Remettre au congélateur.

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 blanc fondu. Mixer et réserver. Quand le glaçage a refroidi (il commence à épaissir), démouler l'entremet et le retourner sur une grille(pour avoir la mousse de fruits rouges au dessus), elle-même posée sur un plat. Couler le glaçage sur l'entremet congelé. Décorer et réserver au frais.

Si vous avez choisi de décorer l'entremet avec des macarons, il faut les placer juste après avoir couler le glaçage, sinon ils ne colleront pas au gâteau une fois le glaçage bien pris! Le reste du décor (les fruits et le brochette de macarons est à poser juste avant le service. Sortir l'entremet du réfrigérateur 20mn avant la dégustation, il n'en sera que meilleur.



### Organisation étalée dans le temps :

La préparation de ce genre de dessert étant très longue, vous pouvez étaler dans le temps les différentes étapes de préparation puisque l'entremet sera conservé au congélateur jusqu'au moment du glaçage.

J-5 : Préparer la mousse de fruits rouges et la couler dans le carré à entremet

J-4 : Préparer la dacquoise et le coulis gélifié, puis les placer dans le carré à entremet

J-3 : Préparer la mousse au nougat, la couler et placer le dernier carré de dacquoise (conservé dans un film alimentaire).

J-2 : Préparer les macarons

J-1 : Préparer et couler le glaçage et mettre en place les macarons. Réserver au réfrigérateur.

Jour J : Décorer et déguster.