

Entremet à la cerise et bavaroise vanille



Ingrédients pour 20 personnes

Coulis de cerises gélifié : 400g de cerises dénoyautées surgelées, 3 càs de sucre muscovado, 5 feuilles de gélatine

Dacquoise amande-noisette : 360g de blancs d'oeufs, 115g de sucre semoule, 315g de poudre d'amande, 155g de noisettes en poudre, 350g de sucre glace.

Bavaroise vanille : 2 gousses de vanille, 500g de lait, 7 jaunes d'oeufs, 125g de sucre semoule, 20g de maïzena, 8 feuilles de gélatine, 450g de crème épaisse.

Glaçage : 200g de sucre semoule, 200g d'eau, 100g de glucose, 6 feuilles de gélatines, 135g de lait concentré non sucré, 200g de chocolat blanc, 3g de colorant blanc (oxyde de titane), QS de colorant rouge.

Préparation :

Coulis de cerise gélifié : Chauffer les cerises avec le sucre, cuire une vingtaine de minute. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Mixer. Chemiser un cercle à entremet de 28 cm de diamètre de film alimentaire (le film facilite le démoulage et évite les "fuites"). Verser le coulis refroidi et placer au congélateur.

Dacquoise amande-noisette : Monter les blancs d'oeufs, quand il commencent à mousser, ajouter le sucre semoule pour les serrer, ce qui va les rendre lisses et brillants. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, les noisettes en poudre et la sucre glace. Incorporer délicatement à la maryse les poudres aux blancs. Répartir la pâte sur 2 plaques à pâtisserie (pour y découper 2 cercles de 30cm de diamètre). Cuire à 180°C pendant 15mn.

Bavaroise vanille : Infuser la vanille dans le lait bouillant et laisser refroidir. Couper les gousses de vanille dans la longueur puis gratter les graines sur les jaunes, les blanchir avec le sucre semoule, puis ajouter la maïzena. Délayer avec le lait puis cuire à feu doux comme une crème pâtissière. Laisser refroidir en posant un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau en surface. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement, à la maryse, à la crème vanille.

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, ajouter le colorant blanc et le colorant rouge. Mixer et réserver. La quantité de colorant rouge, varie selon la couleur désirée!

Montage :

Dans un cercle à entremet de 30 cm de diamètre chemisé de rodhoïd, déposer un disque de dacquoise amande-noisette, et couvrir d'une couche de bavaroise vanille. Déposer le second disque de dacquoise et bloquer au congélateur. Une fois cette base congelée, déposer le disque de coulis de cerises, et couvrir avec le reste de bavaroise vanille. Remettre au congélateur.

Une fois l'entremet entièrement congelé, le décercler et le poser sur une grille elle-même posée sur un plateau. Couler le glaçage en une seule fois, au centre de l'entremet. Si besoin, incliner légèrement la grille pour répartir le glaçage. Placer au réfrigérateur, et décorer avant la dégustation.