

# Entremet de Diane (framboise, passion & pistache)

Catégorie : Entremets

## Ingrédients

- 2 fruits de la passion frais
- 6g de gélatine en feuille (3 feuilles)
- 90g d'œuf
- 45g de sucre glace
- 90g de farine
- 50g de miel neutre
- 40g de lait entier
- 4g de levure
- 1g de fleur de sel
- 75g de beurre fondu ramené à 45°C
- 75g de pâte de pistache (la recette de la pâte de pistache maison est ici)
- 3 jaunes d'œufs (environ 60g)
- 30g de sucre
- 150g de lait entier
- 350g de crème liquide entière
- 600g de framboises fraîches ou non (j'ai utilisé des framboises brisées de chez Picard)
- 8g de gélatine (4 feuilles)
- 70g de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs
- 120g de sucre
- 120g de beurre demi-sel
- 210g de farine T45
- 1 (belle) pincée de fleur de sel
- 135g de sucre en poudre
- 135g de glucose
- 160g de lait concentré non sucré
- 13g de gélatine en poudre
- 200g de chocolat blanc (Ivoire de Valrhona)
- 200ml de crème liquide entière à 35%

## Préparation

1. nécessaires, vous pouvez placer le reste dans des mini verrines au frigo).
2. Lissez bien le dessus de votre entremet, puis placez-le au congélateur pour plusieurs heures (voire une nuit si vous vous y prenez à l'avance).
3. Palet breton :J'ai trouvé cette superbe recette de palet breton sur le blog De vous à moi.
4. Mettez le beurre dans le bol du robot muni de la feuille et travaillez le beurre en pommade (si vous n'avez pas de robot, vous pouvez bien sûr réaliser le biscuit avec un fouet/une fourchette).
5. Ajoutez le sucre, et mélangez pendant 1 minute.
6. Incorporez alors les jaunes d'œufs et mélanger à nouveau pendant 1 minute.
7. Ajoutez la farine et la levure tamisée, puis la fleur de sel, et mélangez jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
8. Etalez la pâte à sablé breton dans un cercle de 24cm de diamètre et laissez-la reposer au réfrigérateur au minimum 2h.
9. Après le repos, allumez votre four sur 180°C, et enfournez le biscuit pour 40 minutes environ, il doit être bien doré.
10. Pour avoir une jolie coloration homogène sur tout le pourtour du biscuit, vous pouvez retirer le cercle en inox après 25-30 minutes de cuisson et remettre dans le four.

11. Laissez refroidir le biscuit jusqu'au montage.
12. Faites bouillir l'eau, le sucre et le glucose.
13. Hors du feu, incorporez le lait concentré et la gélatine et bien mélanger.
14. Versez ensuite sur le chocolat Ivoire, puis rajoutez la quantité souhaitée de colorant.
15. Mixer ensuite à l'aide d'un mixeur plongeant en essayant de ne pas incorporer de bulles d'air (si, comme moi vous avez un mixeur plongeant avec une cloche, vous aurez sûrement des bulles qui se formeront, mais vous pouvez ensuite filtrer votre glaçage pour avoir le glaçage le plus lisse possible).
16. Attendre que le glaçage soit à 30-35°C pour l'utiliser.
17. Quelques brisures de framboises (congelées, elles seront plus faciles à manipuler), pépins de fruit de la passion et pistaches entières.
18. Pendant que votre glaçage refroidit, faites fondre au bain-marie quelques carrés de chocolat blanc.
19. Une fois fondu, étalez le chocolat à l'aide d'un pinceau alimentaire sur votre sablé (sans recouvrir les bords), pour bien imperméabiliser le biscuit.
20. Si, comme en ce moment, il fait très chaud, vous pouvez le placer au réfrigérateur pour que le chocolat se solidifie plus facilement. Quand le glaçage est à bonne température, démoulez l'entremet congelé, et placez-le sur une grille (elle-même posée sur un récipient qui pourra récupérer l'excédent de glaçage).
21. Versez le glaçage sur l'entremet, et enlevez l'excédent avec une spatule.
22. Déposez alors l'entremet au centre du palet et réservez-le au frais.
23. Monter la crème liquide en chantilly (avec la chaleur actuelle, n'hésitez pas à mettre vos batteurs et la crème au congélateur quelques minutes avant de préparer votre chantilly, et également à placer un récipient rempli d'eau et de glaçons sous le cul-de-poule dans lequel vous placerez votre crème), et placez-la dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré.
24. Décorer alors le pourtour de l'entremet avec la chantilly, et terminer en créant une ligne avec les brisures de framboises, les pépins de fruit de la passion, et les pistaches entières.
25. Laissez alors votre gâteau au réfrigérateur quelques heures afin qu'il décongèle.
26. Et voilà, il est temps de déguster !