

Oeufs de Pâques chocolat, framboise & pop-corn

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 50g de chocolat
- 15g de riz soufflé
- 60g de sucre
- 100g de maïs pour pop-corn
- 200g de crème liquide
- 5g de gélatine
- 30g de framboises fraîches
- 50g de framboises fraîches

Préparation

1. Avec un peu de retard, voilà la recette de mes petits entremets réalisés pour Pâques (mais bon, il est toujours de temps de manger un dessert chocolaté, n'est-ce pas ?
2.).
3. Bien qu'à base de chocolat, ces petits entremets sont très frais et légers, surtout si vous réalisez des coques fines, et vous pouvez les adapter avec le fruit de votre choix pour le faire n'importe quand dans l'année !
4. Hachez le reste du chocolat en tous petits morceaux.
5. Versez le chocolat haché dans le chocolat fondu, et remuez bien jusqu'à ce qu'il soit fondu.
6. Quand il a atteint 32°C, utilisez un pinceau pour étaler le chocolat dans la moitié des moules à demi-œuf, laissez cristalliser puis recouvrez avec une deuxième couche.
7. Versez le reste de chocolat dans une poche à douille, puis utilisez-le pour faire une « dentelle » en chocolat dans la deuxième moitié des moules.
8. Laissez cristalliser.
9. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis versez le riz soufflé dedans en remuant bien.
10. Versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et étalez finement puis placez au frais pour faire cristalliser.
11. Quand la plaque a durci, cassez des petits éclats et gardez-les au frais jusqu'au montage.
12. Dans une poêle, faites fondre suffisamment de beurre pour ne plus voir le fond de la poêle.
13. Quand le beurre est bien chaud, versez le maïs et couvrez jusqu'à ce que le maïs éclate (en surveillant bien pour qu'il ne brûle pas).
14. Dans une autre poêle, préparez un caramel à sec avec le sucre puis déglacez-le avec le jus de framboise.
15. Versez ensuite la moitié du pop-corn dans le caramel, remuez bien puis laissez refroidir.
16. Réhydratez la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
17. Faites chauffer les framboises et leur jus puis versez le pop-corn dedans.
18. Laissez infuser pendant au moins 30 minutes, puis filtrez le mélange.
19. Portez le jus infusé à ébullition, puis ajoutez la gélatine réhydratée et essorée hors du feu en mélangeant bien.
20. Fouettez la crème liquide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.
21. Quand le jus atteint 30°C, ajoutez petit à petit la chantilly en remuant délicatement.
22. Découpez les framboises fraîches en 4, puis ajoutez-les dans la mousse framboise.

23. Démoulez les demi-coques en chocolat.

24. Versez un peu de mousse framboise au fond, puis déposez du pop-corn caramélisé et des éclats de riz soufflé au chocolat.

25. Recouvrez de mousse jusqu'à la surface des coques.

26. Déposez à nouveau un peu de pop-corn et des demi-framboises fraîches, puis refermez avec les coques dentelles.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com