

Entremets framboise & thé matcha

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 2 feuilles de gélatine (4g)
- 40g de sucre glace
- 90g de sucre glace
- 90g de beurre
- 40g de farine
- 2 cuillères à café de thé matcha (n'hésitez pas à en mettre plus pour un goût plus prononcé)
- 2 cuillères à café de miel
- 150g de lait entier
- 350g de crème liquide entière
- 600g de framboises congelées
- 8g de gélatine
- 70g de sucre glace

Préparation

1. J'avais acheté il y a quelques temps le moule Vague de la marque Silikomart professional et je n'avais pas encore eu l'occasion de m'en servir.
2. C'est chose faite avec cet entremet associant le thé matcha et la framboise.
3. Assez rapide et simple à faire, il se compose d'un biscuit au thé matcha, d'une mousse bavaroise à la framboise et d'un insert à la framboise.
4. Je vous donne ici les quantités que j'ai faites pour cet entremet, il y avait un petit excédent de mousse, à vous de voir si vous voulez diminuer les quantités.
5. J'ai pris la recette de la mousse bavaroise sur le blog d'Anne-Sophie Fashion Cooking, qui avait elle-même pris cette recette dans le livre LMP, les meilleures recettes des candidats saison 3 (recette de Julien).
6. Le résultat a été un entremet léger et très agréable en fin de repas, mais si je recommençais la recette je rajouterais un peu de thé matcha dans le biscuit pour que son goût ressorte un peu plus par rapport à la framboise !
7. Mixer les framboises en ajoutant le sucre glace, puis passer le mélange ainsi obtenu au tamis afin d'enlever les pépins (j'en ai volontairement laissé une petite quantité dans mon coulis pour mieux retrouver le goût et la texture de la framboise).
8. Faire chauffer le coulis, puis ajouter la gélatine réhydratée et essorée et bien mélanger.
9. Verser le coulis dans un cercle de diamètre plus petit que votre moule à entremet, puis réserver au congélateur.
10. Faire fondre le beurre et le rendre noisette (bien coloré, avec une bonne odeur).
11. A part, monter les blancs en neige, puis une fois qu'ils sont bien fermes, ajouter à la maryse dans l'ordre le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes, le thé matcha, et le miel.
12. Verser ensuite une partie de ce mélange dans le beurre noisette refroidi et bien mélanger, avant de verser le beurre dans le reste de l'appareil.
13. Bien mélanger pour que le beurre s'intègre bien, puis verser dans un moule un peu plus grand que celui de l'entremet, et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes.
14. Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
15. Faire chauffer le lait et de crème liquide dans une casserole ; à part, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.

16. Une fois le lait chaud, en verser une partie sur le mélange œufs sucre, bien mélanger et reverser le tout dans la casserole.
17. Faire cuire la crème en faisant attention de ne pas dépasser 83°C pour éviter que les œufs ne coagulent.
18. Une fois la crème prête, ajouter hors du feu la gélatine essorée et mélanger.
19. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver à température ambiante.
20. Mixer les framboises décongelées en ajoutant le sucre glace, et passer ensuite le mélange obtenu au tamis pour obtenir un coulis sans pépins.
21. A part, monter le restant de crème liquide en chantilly.
22. Prendre du coulis de framboise, et ajouter progressivement la chantilly au coulis.
23. Il vous restera du coulis de framboise, vous pouvez l'utiliser pour un autre dessert ou simplement le manger avec un yaourt ou nature.
24. Une fois la chantilly incorporée au coulis de framboise, ajouter la crème anglaise refroidie et bien mélanger.
25. Montage : Glaçage velours rouge et quelques framboises fraîches Verser dans le fond de votre moule à entremet un peu de mousse à la framboise et en tapisser les bords.
26. Ajouter ensuite l'insert, puis à nouveau de la mousse, pour terminer avec le biscuit découpé à la taille de votre entremet.
27. Réserver au congélateur pour quelques heures.
28. J'ai choisi comme finition pour cet entremet d'utiliser une bombe de glaçage velours rouge : au moment du démoulage de l'entremet, le placer sur une grille et pulvériser aussitôt le glaçage (attention, c'est salissant !
29.).
30. J'ai ensuite saupoudré quelques framboises de thé matcha et les ai placées sur mon entremet.
31. Vous pouvez retrouver plus de photos de l'entremet et de sa découpe sur mon compte instagram.
32. Laisser décongeler au réfrigérateur au minimum une demi-journée avant de déguster !