

Entremet chocolat et passion



Quantité	8 personnes
Préparation	1 h 30 min
Cuisson	40 min
Repos	6 h
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Intermédiaire

Ingrédients

pour Entremet chocolat et passion

- Pour la dacquoise:
 - 2 blancs d'œufs
 - 50 g de poudre d'amande
 - 50 g de sucre glace
 - 15 g de sucre blond de canne
 - 1 pincée de sel
 - 1 petite poignée d'amandes effilées
- Pour la gelée de Passion:
 - 30 cl de purée de fruits de la Passion (G Detou)
 - 1 feuille de gélatine (Vahiné)
- Pour la mousse chocolat au lait:
 - 85 g de chocolat au lait
 - 5 cl de lait
- 1/2 feuille de gélatine (Vahiné)
- 10 cl de crème fleurette entière
- Pour la mousse chocolat noir:
 - 150 g de chocolat noir
 - 13 cl de lait
 - 1 feuille de gélatine (Vahiné)
 - 23 cl de crème fleurette entière

Préparation

pour Entremet chocolat et passion

- 1** Préparez la dacquoise aux amandes:
- 2** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). À l'aide d'un pinceau, huilez légèrement un cercle à entremet de 20 cm de diamètre. Commencez à fouetter les blancs d'œufs, ajoutez le sucre de canne et continuez de battre jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Ajoutez délicatement la poudre d'amande et le sucre glace et mélangez à l'aide d'une spatule. Versez la pâte sur une feuille de papier cuisson et étalez de manière à former un disque un peu plus grand que le cercle à entremet. Saupoudrez d'amandes effilées et enfournez. Faites cuire pendant 20 min. À la fin de la cuisson, coupez la dacquoise au format du cercle. Déposez le disque de biscuit dans un plat à service et déposez le cercle par-dessus.
- 3** Préparez la gelée de Passion:
- 4** Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Versez la purée de fruits de la Passion dans une casserole et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la gélatine et mélangez au fouet. Versez la préparation sur la dacquoise et mettez au réfrigérateur pour 2 h.

- 5 Préparez la mousse chocolat au lait:
- 6 Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Versez la crème fleurette dans un saladier et déposez au congélateur pour 5 min environ. Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le chocolat et mélangez au fouet puis ajoutez la gélatine essorée et mélangez à nouveau. À l'aide d'un fouet électrique, montez la crème fleurette en chantilly souple. Ajoutez le mélange au chocolat dans la chantilly et mélangez. Versez la préparation sur la gelée de Passion. Mettez au réfrigérateur pour 2 h.
- 7 Préparez la mousse au chocolat noir:
- 8 Réalisez la mousse au chocolat noir de la même façon que la mousse chocolat au lait.
- 9 Versez la préparation sur la mousse chocolat au lait et remettez au réfrigérateur pour 2 h.
- 10 Servez.
- 11 À l'aide d'une passette, recouvrez la surface de l'entremet de cacao en poudre. Retirez délicatement le cercle à entremet et servez !

Astuces

pour Entremet chocolat et passion

Vous pouvez réaliser cet entremet à l'avance et le conserver au congélateur. Sortez-le le matin et conservez-le au réfrigérateur. Ne le sortez qu'au moment du dessert, cet entremet se déguste très frais. La qualité des produits est très importante dans la réalisation de ce gâteau. Le chocolat doit être de qualité et très corsé en cacao (environ 70 %). Décorez votre dessert de poudre d'or irisée (meilleur du chef).