Entremet chocolat blanc et fruits rouges

Ingredients
pain de gênes
90g de beurre
90g de poudre d'amande
80g de sucre
40g de farine
3 oeufs
Croustillant aux amandes
100g de purée d'amandes
30g de chocolat blanc
40g de gavottes
Crémeux aux fruits rouges
2 jaunes d'oeuf
40g de sucre
100g de coulis de fruits rouges
110g de crème liquide entière
1.5feuille de gélatine
Mousse au chocolat blanc
150g de lait entier
200g de chocolat blanc
400g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
150g de sucre
150g de glucose
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Pain de gênes

Prchauffer le four 180C

Fouetter ensemble le beurre et le sucre jusqu' obtenir un mlange mousseux.

Ajouter la poudre d'amande, puis incorporer les oeufs 1 1.

Verser la farine et mlanger jusqu' ce que la prparation soit homogne.

Enfourner pour environ 30 minutes

Croustillant aux amandes

Faire fondre le chocolat blanc et l'ajouter la pure d'amande

Emietter les gavottes, les ajouter au mlange prcdent et taler sur le pain de gnes. et mettre au frais.

Crémeux aux fruits rouges

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer la crme etle coulis de fruits rouges.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme-coulischaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Laisser refroidir, puis verser dans lecercle muni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h

Mousse au chocolat blanc

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le chocolat en morceaux sur feu doux jusqu' ce que le chocolat soit compltement dissout.

Hors du feu ajouter la glatine essore.

Laisser tidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Dans le cercle de 20cm muni d'un rhodod mettre le pain de gnes garni du croustillant aux amandes, verser la moiti de la mousse au chocolatblanc, placer le crmeux congel et finir avec le reste de mousse.

Placer une nuit complte au conglateur avant de pouvoir le glacer.