

Entremet "Girly Chic"



Le biscuit rose :

- ✕ 2 œufs
- ✕ 100 gr de sucre
- ✕ 90 gr de farine
- ✕ 45 gr de fécule de maïs
- ✕ 5 gr de levure
- ✕ 1 pointe de colorant rouge et du sucre glace

Mélanger dans le bol du robot les jaunes d'œufs et le sucre. Fouettez en augmentant progressivement la vitesse pendant 5 min.

Ajouter ensuite un blanc d'œuf et continuer de fouetter pendant 2 min. Incorporer la pointe de colorant puis le 2ème blanc d'œuf et fouetter à nouveau pendant 2 min.

Tamiser la farine, la fécule de maïs et la levure sur le mélange œufs/sucre, et mélanger délicatement à la maryse pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Dresser le biscuit à l'aide d'une poche à douille (diamètre 24 cm). Laisser croûter 30 min.

Préchauffer le four à 180°, et poudrer de sucre glace avant d'enfourner 12 min. env.

La mousse Champagne :

- ✕ 180 ml de mousseux
- ✕ 1/2 jus de citron
- ✕ 60 gr de sucre
- ✕ 6 jaunes d'œufs
- ✕ 3 feuilles de gélatine
- ✕ 260 gr de crème fraîche liquide (pour la crème chantilly)

Mettre les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.

Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir un ruban (mélange blanchi)

Faire bouillir le champagne et le jus de citron puis verser le tout sur le ruban et mélanger.

Reverser dans la casserole.

A feu très doux, ne pas cesser de tourner pendant plusieurs minutes, il faut que le mélange épaississe. (Consistance d'une crème anglaise). Attention, il ne doit surtout pas bouillir, sinon les œufs vont coaguler et la crème sera ratée !

Ajouter ensuite les feuilles de gélatine puis arrêter le feu. Réserver.

Battre la crème fraîche en chantilly légère et l'ajouter à la crème de champagne.

Disposer le biscuit rose sur votre plat de service. Mettre le cercle inox et verser la mousse de champagne sur le biscuit. Ajouter quelques framboises encore surgelées et quelques meringuettes framboise.

La mousse framboise :

- ✕ 1 pot de coulis de framboises
- ✕ 250 gr de mascarpone
- ✕ 250 gr de crème liquide (pr la chantilly)



Sortir le mascarpone un peu avant pour mieux le travailler.

Mélanger le coulis au mascarpone, puis monter la crème en chantilly.

Ajouter délicatement le mélange mascarpone/coulis à la chantilly, votre mousse est prête !

Verser la sur le mélange précédent.

Pour la déco :

- ✕ meringuettes vanille
- ✕ framboises
- ✕ sucre rose

Pour le dressage, décercler délicatement l'entremet, puis disposer des meringuettes vanille sur le dessus ainsi que quelques framboises. Saupoudrer de sucre rose, c'est prêt!



Source : www.lilidelices.canalblog.com