

Entremets façon charlotte

Pistache & fruits rouges

Pour 8 personnes

Préparation : +/- 1h - Cuisson : 12 + 5 min

Réfrigération : 12 heures

Matériel spécifique :

- 1 plaque allant au four
- 1 tamis ou passoire fine
- 1 robot ou fouet électrique
- papier sulfurisé
- 1 spatule
- 1 pinceau de cuisine
- 1 cercle à entremets ou 8 cercles de 8cm



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour le biscuit à la pistache :

- 3 œufs
- 100g de sucre
- 70g de farine
- 1 cs de pâte à pistache
- 20g de pralines roses concassées

-Prévoir +/- 20 biscuits à la cuillère
(pour mettre autour du biscuit pistache)

Sirop (facultatif) :

- 15cl d'eau
- 1cs de sirop de fruits rouges
- 5g de sucre

Pour la mousse aux fruits rouges :

- 300g de crème liquide
(30% mat. grasse)
- 9g de feuilles de gélatine
- 300g de coulis de fraises
- +/-150g de framboises

Pour la décoration :

- quelques fruits rouges

Réalisation :

Pour le biscuit à la pistache :

- Préchauffer le four à 180°C th. 6.
- Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume.
- Ajouter la pâte à pistache puis incorporer la farine tamisée.
- Mettre la préparation dans le cadre qui va servir au montage du biscuit (avec cette quantité, j'ai utilisé mon cercle réglable à environ 22cm + 1 cadre individuel) ou dans un moule à génoise de diamètre inférieur à votre cercle. Cela permettra de dresser les biscuits autour sinon on pourra les mettre sur le biscuit au bord. C'est cette option que j'ai prise.
- Vous aurez pris soin de mettre votre cadre sur une plaque allant au four et recouverte d'une toile siliconée ou de papier sulfurisé.
- Piquée la pâte du biscuit des pralines concassées.
- Mettre au four durant 10 à 12 min selon le four (10 pour moi). La génoise doit rester souple.
- Sortir du four et laisser refroidir.
- Mettre le biscuit dans le plat de service.
- Laver le cadre et le déposer de nouveau autour du biscuit.

Pour le sirop :

- Faire bouillir l'eau dans une casserole avec le sucre.
- Eteindre et ajouter le sirop.
- Laisser infuser et refroidir.

Pour la mousse aux fruits rouges :

- Mettre à ramollir 10 min la gélatine dans de l'eau froide.
- Faire chauffer le coulis et ajouter la gélatine pour la faire fondre. Bien mélanger.
- Monter les 300g de crème en chantilly bien ferme.
- Mélanger délicatement le coulis refroidi à la chantilly.

Montage :

- Napper le biscuit de sirop à l'aide d'un pinceau de cuisine (facultatif)
- Couper l'un des côtés arrondis (environ 1cm) des biscuits à la cuillère afin d'avoir un côté net et droit pour déposer autour du biscuit pistache, le côté plat sur le plat de service.
- Les déposer tout autour du biscuit.
- Verser un peu de crème chantilly à la fraise sur le biscuit et piquer de framboises.
- Recouvrir du reste de crème. Napper.
- Garder au frais durant 12h.
- Décorer selon vos envies : de fruits rouges, de pâte d'amande de couleur...

Bon appétit !!