

L'entremet de la semaine se compose d'une mousse ivoire (chocolat blanc) et d'un insert de panna cotta aux fruits de la passion, le tout reposant sur un lit de spéculos.

Les inserts de panna cotta à la passion doivent être réalisés à la veille afin de faciliter la réalisation du dessert.



La recette pour 4 personnes:

pour la mousse ivoire:

- 65g de chocolat blanc
- 35g de lait
- 75g de crème liquide 30%
- 2g de gélatine halal (soit 1 feuille)

pour la panna cotta aux fruits de la passion:

- 1 fruit de la passion
- 20cl de crème liquide 30%
- 50g de sucre
- 1 feuille de gélatine halal

LA PANNA COTTA AUX FRUITS DE LA PASSION

Extraire la pulpe du fruit de la passion et la passer au chinois afin d'en retirer tous les grains.
Ramollir la gélatine dans un bain d'eau froide. Pendant ce temps, faire bouillir la crème avec le sucre. Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie et essorée. Mélanger.
Incorporer le jus de passion.
Verser dans des empreintes en silicone et réserver au réfrigérateur quelques heures avant de démouler.

LA MOUSSE IVOIRE

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.
Dans une autre casserole, porter le lait à ébullition puis y incorporer, hors du feu, la gélatine ramollie.
Verser lentement le lait chaud sur le chocolat fondu, **en 3 fois et en mélangeant vivement avec une maryse.**
Monter la crème très froide en mousse puis y incorporer le mélange chocolaté lorsqu'il avoisine les 35-40°C.

MONTAGE DE L'ENTREMET

Chemiser un bol avec du film alimentaire. Verser jusqu'à la moitié de la mousse ivoire.
Déposer au centre un insert de panna cotta à la passion.
Recouvrir de mousse ivoire jusqu'à 0,5cm du bord.
Compléter l'espace restant avec des miettes de spéculos.
Réserver au congélateur pendant 3 heures avant de démouler.
Sortir du congélateur et démouler 1heure avant la dégustation. Décorer selon vos goûts.

Astuces:

- *le mélange du chocolat avec une crème montée froide peut parfois s'avérer délicat. Il faut à tout prix éviter le choc thermique! Celui-ci aurait pour conséquence de former des*

amas de beurre de cacao dans la mousse, ce qui est très désagréable et rend la mousse très grasse...

- *Le mélange lait + chocolat permet de créer une émulsion; celle-ci a pour objectif de rendre la mousse moins grasse et apporte un goût plus prononcé au chocolat. Elle permet aussi d'obtenir une texture bien plus crémeuse et brillante.*

La méthode aboutissant à une belle émulsion est celle d'un mélange en 3 fois du lait avec le chocolat fondu, en mélangeant énergiquement avec une maryse tout en décrivant des cercles dans la casserole.