

Entremet chocolat framboise

plaisir à savourer en dessert du dimanche

Ingrédients pour 2 petits cercles individuels

Pour la génoise (base biscuit)

- 2 œufs
- 62g de sucre
- 62g de farine de seigle
- 1/4 paquet de levure chimique

Pour la ganache au chocolat (préparation épaisse pour garnir l' entremet)

- 100g de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide, attention n'utiliser pas de la crème légère sinon votre ganache ne prendra pas

Pour le coulis optionnel mais fortement conseillé

- 200g de framboises, en garder quelques une pour le décor

Pour le décor

- Copeaux de chocolat, fruits rouges...

Préparation 30 minutes / Repos 4h et une nuit / Cuisson 40 minutes

Préparer le coulis de framboise :

- Laver rapidement les framboises
- Les placer dans le mixeur, mixer jusqu'à obtention d'un coulis lisse
- Si vous n'avez pas de mixeur : mettre les framboises dans une casserole à feu doux, aux premiers frémissements couper le feu et remuer pour obtenir le coulis
- Puis dans les deux cas passer le coulis au chinois ou au tamis pour ôter les grains
- Verser le coulis dans un bol
- Laisser refroidir au réfrigérateur

Préparer la ganache :

- Mettre une casserole d'eau à chauffer pour faire fondre le chocolat au bain-marie
- Couper le chocolat en morceaux et le mettre dans un saladier
- Lorsque l'eau est chaude placer le saladier sur la casserole le saladier doit être au contact de l'eau
- Il est important de faire fondre le chocolat au bain-marie pour qu'il soit bien lisse et ne brûle pas
- Une fois le chocolat fondu baisser le feu,
- Faire chauffer la crème dans une autre casserole
- Lorsque la crème bout, enlever le saladier de chocolat de la casserole et le mettre sur le plan de travail
- Verser la crème en trois fois sur le chocolat. Mélanger avec une spatule sans arrêt par des petits mouvements circulaires en partant du centre afin de créer l'émulsion.
- Ajouter le coulis à la ganache, remuer
- Verser la ganache dans un saladier et mettre au frais 3 – 4h pour qu'elle durcisse

Préparer la génoise,

- Avant de commencer préparer tout ce dont vous aurez besoin ingrédients et matériels
- Préchauffer le four à 180°C
- Pour réaliser cette recette, il vous faut un robot ou un batteur
- Mettre un papier sulfurisé sur la plaque du four
- Peser tous les ingrédients
- Dans un bol, mélanger la levure à la farine
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs, mettre les blancs dans le robot (ou le saladier si vous utilisez un batteur) et les jaunes au réfrigérateur pour une autre utilisation
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel

- Quand ils sont très fermes (vous pouvez retourner le moule si il ne glisse pas, c'est qu'ils sont fermes),
- Baisser la vitesse du robot et ajouter le sucre, battre quelques secondes
- Ajouter d'un coup les 4 jaunes d'œufs, et immédiatement le mélange farine - levure en pluie, mélanger quelques secondes
- Arrêter très rapidement le robot pour que la préparation n'ait pas le temps de retomber, la farine et la levure doivent juste être mélangées aux autres ingrédients
- Verser la préparation sur votre plaque de cuisson, lisser pour que la hauteur soit uniforme
- Mettre immédiatement au four pour 10 minutes
- La génoise est cuite lorsqu'elle est légèrement colorée
- La sortir du four et la démouler lorsqu'elle est tiède
- A ce moment, vous pouvez éventuellement imbiber la génoise d'un sirop de sucre
- Une fois la génoise refroidie, découper six disques de la taille de vos cercles et les réserver

- Lorsque la ganache a durci, remuer là au batteur 2-3 minutes. Elle va doubler de volume, de l'air va s'ajouter à votre préparation et ainsi la rendre plus légère. Attention à ne pas la remuer trop longtemps pour pas qu'elle ne tourne (des grains apparaissent).

Effectuer le montage, penser à réserver de la ganache pour le glaçage

- Beurrer les cercles et les mettre dans une assiette assez large
- Disposer dans les cercles un disque de génoise, de la ganache et des framboises fraîches que vous enfoncez dans la ganache.
- Renouveler l'opération génoise, ganache, framboises et finir par un disque de génoise
- Mettre au frais pour 8h-10h, ou idéalement une nuit
- Le lendemain, démouler les entremets. Pour faciliter le démoulage, vous pouvez passer une lame de couteau passer sous l'eau chaude entre le cercle et l'entremet
- Appliquer le reste de la ganache sur le tour des entremets, et lisser avec une spatule humide
- Remettre au frais au moins 2h
- Avant de servir, décorer les entremets avec des fruits rouges ou des copeaux de chocolat.

Accompagnement

- Ce dessert est idéal pour le dimanche ou pour un anniversaire

Diétôdélices