



Entremet Orange Caramel au beurre salé



10-12

Difficulté



1 heure



-



30 min



Ingrédients :

Pour le biscuit :

- 130g noix de pécan
- 50g amandes avec la peau
- 100g sucre glace
- 45g farine
- 6 blancs d'oeuf
- 60g de cassonade
- Marmelade d'oranges amères

Pour la mousse au caramel au beurre salé :

- 75g sucre en poudre
- 30g beurre salé
- 10cl crème fraîche
- 250g mascarpone
- 2 œufs
- 30g sucre
- 1 cuil à soupe de sucre glace
- 3 feuilles de gélatine

Pour le miroir à l'orange :

- 20cl de jus d'orange
- 30g sucre
- 3 feuilles de gélatine

Préparation :

Préchauffer le four à 180° (th6).

Mixer les noix de pécan, les amandes, le sucre glace et la farine ensemble jusqu'à obtention d'une fine poudre. Monter les blancs en neige bien fermes et les serrer en ajoutant la cassonade tout en continuant de les monter avec le batteur.

Une fois bien mélangé, incorporer le mélange aux noix, aux blancs montés en neige en 3 fois. Verser la préparation dans un cercle ou un cadre selon la forme que vous souhaitez donner à votre entremet et le faire cuire pendant environ 20 minutes. Pour savoir si votre gâteau est cuit, planter une lame de couteau au centre et si elle ressort propre c'est qu'il est cuit.

Pendant que votre biscuit cuit, préparer votre caramel au beurre salé. Mettre le sucre dans une poêle, le faire fondre et le laisser colorer. Ajouter ensuite le beurre salé et bien mélanger, puis la crème fraîche en remuant bien afin d'obtenir la bonne consistance. Verser votre caramel dans un récipient et le laisser refroidir en le remuant de temps en temps.

Une fois votre biscuit cuit et refroidi, badigeonnez-le de marmelade d'oranges amères.

Passons maintenant à la mousse de caramel au beurre salé.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajouter le caramel au beurre salé refroidi et bien mélanger, ajouter ensuite le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Essorer la gélatine et la dissoudre dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude, l'ajouter à la préparation et bien mélanger.

Monter les blancs en neige bien fermes, une fois montés, ajouter la cuillère à soupe de sucre glace et continuer avec le batteur quelques instants.

Les incorporer délicatement, à l'aide d'une maryse, à la préparation.

Une fois le mélange homogène, répartir la mousse sur la marmelade en faisant en sorte que la surface soit bien lisse et placer au réfrigérateur pendant minimum 1 heure.

Voici la dernière couche de cet entremet, le miroir à l'orange.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes. Presser des oranges pour obtenir 20cl de jus et filtrer le jus afin de ne pas avoir de pulpe, vous pouvez aussi utiliser du jus d'orange tout prêt.

Verser le jus d'orange dans une casserole avec le sucre et faire chauffer jusqu'à ce que le mélange frémissse. Essorer la gélatine et l'incorporer dans le jus d'orange en mélangeant bien. Laisser refroidir et disposer sur le dessus de l'entremet, puis placer au réfrigérateur pendant minimum 1 heure.

Il ne vous reste plus qu'à réaliser la décoration de l'entremet selon vos envies, ici j'ai disposé des tranches d'oranges, quelques noix de pécan et un peu de caramel au beurre salé.