

Entremet "After Eight"

Ingrédients :

Ingrédients du biscuit* :

50 g de poudre d'amande

30 g de pistache emondés

50 g de sucre glace

1 œuf entier

2 blancs d'œufs

10 g de sucre

10 g de beurre

15 g de farine

Quelques gouttes de colorant vert ou poudre colorante naturelle

Ingrédients de la chantilly au chocolat :

150 g de chocolat noir pâtissier

150 g de crème fleurette

3 càs de lait

Ingrédients de la mousse à la menthe :

15 feuilles de menthe fraîche

2 feuilles de gélatine

3 càs d'eau

60 g de sucre

2 càs de sirop de menthe

150 g de crème fleurette

3 càs de lait

Quelques gouttes de colorant vert ou poudre colorante naturelle

Commencer par réaliser le biscuit à la pistache. Mélangez la poudre d'amandes, les pistaches grossièrement concassées et le sucre glace dans un saladier. Ajoutez l'œuf entier et mélangez au batteur électrique jusqu'à ce que la préparation double de volume. Ajoutez ensuite le colorant et l'arôme pistache puis mélangez à nouveau pendant 5 minutes.

Faites fondre le beurre et incorporez le lentement à la préparation sans arrêter de mélanger.

Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre en 3 fois. Les œufs doivent être lisses et fermes.



<http://faitoutsdemanoue.canalblog.com/>

Allégez la pâte en y incorporant un peu des œufs en neige. Mélangez, puis ajoutez le reste des blancs à la spatule en soulevant la préparation pour ne pas casser les œufs. Ajoutez la farine et mélangez délicatement.

Préchauffez le four Th 6 (180°)

Garnissez le fond d'un moule à cercle amovible de la préparation et enfournez 15 à 18 mn. Surveillez la cuisson. Le gâteau doit garder sa couleur verte. En sortant du four la pâte doit être moelleuse. Laissez refroidir le gâteau dans le moule. Vous pouvez alors passer à la seconde étape : la chantilly chocolat.

Fouettez la crème et le lait bien froid dans un cul de poule en inox que vous aurez placé sur un bloc de glace pour glacière afin de garder le récipient bien froid. Quand elle est bien ferme, réservez au frigo.

Faites fondre le chocolat noir dans une casserole à feu très doux avec 1 càs de lait, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Transversez dans un autre récipient afin d'éviter un choc thermique. Ajoutez un peu de crème fouettée au chocolat et mélangez. Ajoutez ensuite le reste de la crème et mélangez délicatement.

Versez la chantilly sur le gâteau à la pistache et réservez au frigo pendant que vous passez à la 3^e et dernière étape : la mousse à la menthe.

Mettez la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, mélangez l'eau, le sucre et faites bouillir. Hors du feu, ajoutez les feuilles de menthe finement ciselées et laissez infuser 20 minutes.

Dans un cul de poule en inox, mélangez les jaunes d'œufs et le sirop de menthe et faites cuire au bain marie en remuant régulièrement. Le cul de poule ne doit pas toucher l'eau ; la vapeur et l'inox conducteur suffisent à cuire le mélange. Vous devez obtenir une sorte de pommade. La transvaser dans un autre saladier et mélangez jusqu'au refroidissement du mélange.

Égouttez la menthe ciselée en concervant le sirop qui pourra être utilisé ultérieurement pour aromatiser vos boissons.

Égouttez la gélatine et la mettre à fondre à feu très doux quelques secondes. Là

j'ai été complètement scotchée : jamais je n'aurais imaginer faire fondre la gélatine sans la plonger dans une préparation liquide chaude !

Ajoutez à la pommade, la menthe ciselée et la gélatine fondue. Réservez cette préparation dans un bain d'eau tiède.

Montez la crème et le lait en crème fouettée bien ferme en procédant de la même façon que pour la chantilly au chocolat. Ajoutez le colorant vert tout en fouettant, jusqu'à l'obtention d'une couleur verte pâle.

Versez la préparation à la menthe dans la crème fouettée et mélangez très délicatement.

Versez enfin ce mélange sur le gâteau. Lissez à la spatule et laissez prendre le mélange au minimum 2 heures au frigo avant de servir.

En enlevant le cercle, aidez vous d'une lame de couteau pour décoller la mousse du moule et éviter de déchirer le dessus du gâteau.

Si vous aimez comme moi les After Eight, vous ne serez pas déçus !

* les proportions du biscuit permettent d'en réaliser un deux fois moins épais que celui de la photo et c'est beaucoup mieux.