

Entremet Coco Girly Framboises

Pour les fondants au chocolat :
(base + dessus de l'entremet)

Ce sont les ingrédients pour **un fondant** :
il faudra donc en faire 2

- ✕ 200 gr de chocolat noire pâtissier
- ✕ 120 gr de beurre
- ✕ 120 gr de sucre en poudre
- ✕ 50 gr de farine
- ✕ 3 œufs

Préchauffer votre four à 150°.

Faites fondre le chocolat au bain marie avec le beurre.

Dans un saladier (ou bol du robot), ajouter la farine, le sucre, puis les œufs un par un en mélangeant bien.

Une fois le chocolat fondu, ajouter le au mélange précédent.

Beurrer votre moule, fariner le un peu, et verser la pâte au chocolat, faites cuire pendant 25 min env. Vérifier la cuisson à la pointe du couteau.

Préparer donc 2 fondants.

La mousse framboise-coco

- 1 feuille de gélatine
- du coulis de framboise
- une plaque de chocolat blanc à la noix de coco
- 200 gr de mascarpone
- 250 ml de crème liquide

Commencer par mettre la feuille de gélatine dans un verre d'eau (10 min. env.) et sortir le mascarpone du frigo.

Faites fondre le chocolat blanc au bain marie avec un peu d'eau (2CS), une fois le chocolat fondu, ajouter le mascarpone.

Faites chauffer un peu de coulis de framboise au micro-ondes et ajouter la feuille de gélatine essorée. (env. 4-5 CS de coulis).

Mélanger le coulis à la crème de mascarpone, si le goût de framboise n'est pas trop prononcé, ajouter de nouveau un peu de coulis, selon vos envies.

Pendant ce temps, monter la crème liquide en chantilly, et ajouter la délicatement à la crème précédente.



Place au montage :

Il vous faudra :

- qq framboises fraîches ou surgelées.
- des petites meringues aux framboises
- de la noix de coco
- du chocolat noir

J'ai utilisé un cercle et un moule « demarle » pour le fondant au chocolat afin de donner une forme originale pour le dessus de l'entremet.

Placer la base de fondant au chocolat sur votre plat de service, poser votre cercle. Mettre une 1ère couche de mousse puis disposer quelques framboises sur le fondant ainsi que des meringues.



Mettre une seconde couche de mousse, et refermer par le second fondant au chocolat.

Sinon, laissez l'entremet prendre au moins une demi-journée au frais, si vous le faites le jour même.

Après avoir démoulé l'entremet, si les bords ne sont pas tout à fait nets, vous pouvez réaliser une déco avec du chocolat.

Faites fondre de nouveau au bain marie le chocolat noir, j'ai pris une plaque mais il m'en restait beaucoup, mais si il y a des ratés, mieux vaut prévoir large !

Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque, étaler le chocolat une fois fondu, et recouvrir le d'une autre feuille de papier sulfurisé. A l'aide d'une spatule, essayer d'uniformiser le chocolat sur toute la largeur de votre plaque.

Mettre au frais pendant au moins 45 min, une fois le temps passé, avec un couteau, et selon les formes que vous souhaitez, couper des morceaux de chocolat que vous viendrez "coller" sur le tour de votre entremet. Si il vous reste du chocolat, faites quelques copeaux pour la déco du dessus.

Parsemer le dessus de l'entremet de quelques framboises, saupoudrer de noix de coco. C'est fini !

Il peut très bien se faire à l'avance, et se congeler.