



"ENTREMET L'ILE DE LA TENTATION"

COMPOSITION :

Feuilletine praliné :

50 g	masse pralinée amande ferme
10 g	pâte de noisette
30 g	beurre de cacao

Chauffer et mélanger le tout au bain-marie puis laminier entre deux silipat à 2.5mm. Laisser durcir au réfrigérateur et emporter à la taille désirée

Biscuit Chocolat :

60 g	œufs entiers
50 g	jaune d'œuf
60 g	sucré
120 g	masse amandes
100 g	beurre entier pasteurisé
190 g	couverture vanille valhrona

Travailler la masse amandes avec une partie d'œuf en veillant à ne pas former de grumeau, ajouter le reste des œufs ainsi que le sucre et blanchir légèrement. Incorporer le beurre et la couverture fondue ensemble.

Cuisson : 180° 10min tirage ouvert

Pâte à bombe au rhum Saint-James :

100 g	miel
120 g	jaune d'œuf pasteurisé
150 g	raisins sultans macérés 24h au rhum Saint-James
25 g	rhum Saint-James
150 g	pistaches iraniennes
90 g	sucré
300 g	crème entière 35%

pocher les jaunes et le miel et battre jusqu'à refroidissement. Caraméliser les pistaches et le sucre, et broyer grossièrement avant de tamiser pour ne garder que les grosses brisures. Ajouter aux œufs les pistaches, les raisins égouttés et le rhum. Enfin incorporer la crème battue.

Mousse au coco :

160 g	lait de coco
125 g	couverture blanche
3 g	gélatine
13 g	batida de coco
185 g	crème entière 35%

Cuire le lait de coco et ajouter la couverture râpée comme une ganache. Dissoudre la gélatine avec la liqueur de coco et ajouter. Enfin incorporer la crème battue.

Glaçage chocolat :

100 g	decorgel chocolat
15 g	sirop 30°B
2 g	gélatine

Dissoudre la gélatine dans le sirop et incorporer au decorgel, réchauffer légèrement avant utilisation.



MONTAGE :

Couper le biscuit de 16 cmØ et à 1 cm de haut. Insérer ce biscuit dans un cercle de 16 cmØ pour 3 cm de haut, imbiber de sirop (eau, sucre, rhum Saint-James) et garnir de pâte à bombe avant de lisser. Refroidir au congélateur.

Dans un cercle de 20 cmØ insérer une bande plastique de 4 cm de haut, fonder d'une feuille pralinée à la dimension du cercle puis placer au centre le biscuit/pâte à bombe démoulé. Confectionner la crème de coco et remplir le cercle avant de lisser et réserver au congélateur.

Réchauffer légèrement le glaçage et ajouter une cuillerée de décolorant blanc pour obtenir l'effet marbré. Placer l'entremet sur une grille et glacer généreusement, laisser prendre le glaçage et pour finir décorer.

DESCRIPTION :

Sur une fine feuille pralinée croustillante repose un tendre biscuit aux amandes et chocolat corsé, imbiber généreusement de sirop au rhum Saint-James. Biscuit recouvert par une pâte à bombe aromatisée au rhum Saint-James et garnit de raisins macérés et de pistaches caramélisées.

Le tout enrobé d'une crème aux senteurs de coco, et pour finition, chemisé d'un glaçage chocolat marbré et d'un décor rappelant les arômes contenus dans cet exquis entremet au rhum Saint-James

