

## Entremets au chocolat blanc, framboises et pain d'épices, et son coulis d'oranges

### A préparer la veille

Les ingrédients pour 4 personnes :

#### Pour l'entremets :

30 cl de crème liquide entière bien froide

Le jus d'une orange

2 c à s de liqueur à l'orange

8 tranches de pain d'épices

2 feuilles de gélatine

140 g de chocolat blanc

2 barquettes de framboises

#### Pour le coulis d'orange :

40 cl de jus d'orange

50 g de sucre

#### Pour la déco :

1 belle orange

La veille : Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Verser 20 cl de crème liquide bien froide dans un récipient froid lui aussi et monter la crème en chantilly. Réserver au froid.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Porter à ébullition les 10 cl de crème liquide restante et l'incorporer au chocolat fondu, ajouter les feuilles de gélatine égouttées. Bien mélanger et laisser refroidir le mélange. Avant qu'il ne durcisse, ajouter délicatement la crème chantilly à l'aide d'une spatule. Réserver la mousse obtenue.

Dans un bol mélanger le jus d'orange avec la liqueur d'orange et badigeonner les tranches de pain d'épices d'un côté seulement avec ce mélange.

Dans le moule, pour plus de facilité pour le démoulage j'ai mis dans le fond un film étirable (surtout sans faire de plis). Verser une couche de mousse au chocolat, la recouvrir de 4 tranches de pains d'épices, verser ensuite le reste de mousse au chocolat et répartir les framboises à la surface en en gardant quelques unes pour la déco. Recouvrir le tout avec les tranches de pain d'épices restantes. Réserver l'entremets au frais jusqu'au lendemain.

Préparation du coulis d'orange : mettre le jus d'oranges avec le sucre dans une casserole et laisser réduire par ébullition jusqu'à consistance légèrement sirupeuse. Il faudra faire réduire d'une bonne moitié le mélange.

Le lendemain démouler l'entremets et le couper en 4 parts.

Peler l'orange à vif et lever les suprêmes ( voir technique ici ).

Mettre une part par assiette, décorer avec le coulis d'oranges, quelques suprêmes d'oranges et quelques framboises.

### **Quelques conseils :**

Surtout prenez des framboises fraîches et non des congelées car autrement les framboises coloreront la mousse au chocolat. J'ai utilisé des moules à cake individuels mais la prochaine fois je prendrai des cercles n'ayant pas de rectangles, cela facilitera le travail. Mais dans ce cas il faut bien sûr faire le montage dans l'autre sens, c'est à dire commencer par un base en pain d'épices, puis les framboises, couler dessus une partie de la mousse au chocolat, remettre une couche de pain d'épices et terminer par la mousse que vous lisserez avec une spatule. Le lendemain, chauffer légèrement le tour du cercle posé sur l'assiette avec un sèche-cheveux et le soulever délicatement. Puis mettre la garniture. J'ai coupé les bords plus épais des tranches de pain d'épices avant de les utiliser. Si vous prenez un cercle il sera très facile de découper le pain d'épices pour adapter à la forme du cercle. Il faudra par contre sans doute compter plus de tranches que vous assemblerez bien collées les unes aux autres. Vous pouvez aussi si vous le voulez, aplatir légèrement les tranches pour qu'elles soient plus fines. Vous pouvez aussi envisager de faire un grand entremets en utilisant un grand cercle.

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>