

Alphonse



Pour un entremets 6 personnes

Biscuit madeleine citron vert :

90g Sucre
15g Sucre roux
½ zeste de citron vert
60g Sucre inversé
156g Œufs
3.2g Poudre à lever
1.6g Bicarbonate de soude
1g Sel
144g Farine
144g Beurre

Tamiser la farine sur une feuille sulfurisée.
Fondre le beurre.
Monter au ruban les sucres et les œufs au batteur.
Ajouter la farine et les poudres. Finir par le beurre.
Couler directement dans un moule de 16cm de diamètre sur plaque et cuire 10 minutes environ à 175°C.

Crème avocat/ menthe :

250g avocat frais
25g citron vert
10g menthe
50g sucre
35g masse gélatine

Fondre la masse gélatine, mixer tous les ingrédients au robot coupe, pocher en moule à insert de 16cm de diamètre et surgeler.

Mousse chocolat Caraïbe :

205g lait entier
255g couverture Caraïbe 66%
340g crème montée

Faire bouillir le lait. Verser sur la couverture.
Monter la crème UHT.
Laisser la « ganache » refroidir à 40°C environ. Mélanger les deux appareils, puis utiliser directement.

Appareil à pistolet noir :

150g couverture noire

150g beurre de cacao

Qs. colorant liposoluble noir

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

Montage :

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le cercle 18cm de diamètre, chemiser les bords, puis déposer l'insert avocat.

Pocher la mousse jusqu'aux 75% du moule, déposer le biscuit. Surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet noir.

Pocher quelques points de crème montée sucrée, déposer trois disques de chocolat noir, ajouter des dés d'avocat et de biscuit madeleine, des feuilles de menthe et zester un citron vert.

