

Entremet

Biscuit Joconde

Mousse Chocolat et Clémentine

Préparer un biscuit joconde. Les ingrédients permettent de réaliser un gâteau pour 8 à 10 personnes de 26 à 28 cm de diamètre

Préparer ce biscuit et en garnir le fond d'un cercle à pâtisserie. Garder le reste du biscuit pour faire un 2ème étage par la suite. Vous pouvez aussi faire le tour du gâteau avec du biscuit joconde.

Préparer la mousse au chocolat :

Faire fondre les 200gr de chocolat.

Monter la crème fraîche liquide en chantilly et finir en incorporant le sucre.

Faire ramollir la gélatine dans un peu de lait. Mettre ce mélange dans le chocolat fondu et mélanger le tout.

Quand le mélange est homogène le verser dans la crème chantilly. Mélanger délicatement, pour obtenir une mousse.

Monter le gâteau : étape 1 :

Garnir le fond d'un cercle à pâtisserie avec le biscuit Joconde, directement sur le plat de présentation. Si vous souhaitez réaliser un tour en biscuit, le disposer à ce moment là.

Verser la mousse au chocolat sur le fond en biscuit et recouvrir d'un 2^{ème} étage en biscuit. Réserver au frigo.

Préparer la mousse à la clémentine :

Presser environ 5 à 6 clémentines sucrées pour obtenir 20 cl de jus avec la pulpe.

Monter la crème fraîche en chantilly, ajouter le sucre puis le mascarpone délicatement.

Faire ramollir la gélatine dans 5 à 6 c. à s. de jus de clémentine (faire tiédir le jus sur le feu ou au micro-onde).

Intégrer la pulpe au mélange chantilly/mascarpone, puis intégrer la gélatine. Mélanger délicatement pour obtenir un mélange moussieux.

Ingrédients

Pour 8 à 10 personnes

Mousse chocolat

- 200 gr de chocolat
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 2 feuilles de gélatine
- 40 gr de sucre

Mousse clémentine

- 20 cl de pulpe de clémentine
- 150 gr de mascarpone
- 35 cl de crème fraîche liquide
- 4 feuilles de gélatine
- 20 gr de sucre

Cuisson et temps de préparation

- A préparer la veille
- Aucune cuisson
- Environ 1 h00

La recette de biscuit joconde
vient du site

<http://lesotlylaisse.over-blog.com>

La base pour les mousses vient
du site de

<http://www.recetteshanane.com>

Catégorie desserts

Monter le gâteau : étape 2 :

Sortir le gâteau du frigo et verser le mélange sur le 1^{er} étage, délicatement. Prévoir une marge entre le haut de la mousse et le haut du moule.

Laisser le gâteau au moins 12h au frigo.

Décorer au dernier moment de fruits et /ou de chocolat.

A présenter entier ou à la part.

