



Entremets kumquats.

Dans mon panier pour un entremets { moule rectangulaire de 21x10 cm } :

Kumquats confits :

250 g de kumquats

100 g d'eau

50 g de sucre de canne

1 pincée de fève Tonka { facultatif }

Mousse coco / passion :

75 g lait de coco

110 g de crème à 35 % de MG

La pulpe de 2 fruits passion

2 càs de rhum

50 g de sucre liquide de riz { ou sucre de canne }

1 blanc d'oeuf

1 petite pincée de sel

4 g de gelatine

1/3 càc extrait de coco

Crèmeux de kumquats et coco :

30 g de noix de coco râpée

1/3 des kumquats confits

Mousse de chocolat blanc et fleur d'oranger :

100 g de crème à 35 % MG

100 g de mascarpone

100 g de chocolat blanc

1 càs d'eau de fleur d'oranger

2,5 g de gélatine

Biscuit Joconde :

1 oeuf

40 g de poudre d'amandes

1 blanc d'oeuf

15 g de sucre de canne

10 g de farine

30 g de sucre en poudre

8 g de beurre végétal

Kumquats confits :

Laver et sécher les kumquats.

Les couper en fines tranches et les épépiner.

Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre sur feu vif jusqu'à ébullition et que le sucre soit complètement dissous.

Ajouter les kumquats et réduire le feu.

Laisser mijoter pendant une trentaine de minutes, en remuant de temps en temps.

Transférer les kumquats dans un plat à l'aide d'une écumoire.

Réduire le sirop d'1/3 sur feu vif.

Verser ensuite sur les kumquats confits.

Couvrir et conserver au réfrigérateur.

Mousse aux fruits de la passion/coco :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes.

Dans une casserole, chauffer à feu doux le lait de coco, la pulpe fruits passion et 60 g de sucre liquide de riz.

Presser la gélatine entre les doigts, l'incorporer dans le mélange passion/coco.

Ajouter le rhum et l'extrait de coco. Mélanger. Et réserver.

Dans un bol, monter le blanc d'oeuf avec une petite pincée de sel. Serrer avec les 20 g de sucre liquide de riz et monter en une meringue brillante.

Dans un autre grand bol, monter la crème fraîche très froide en chantilly.

Incorporer 1/3 de la crème chantilly au mélange passion/coco avec une cuillère en bois, et mélanger. Ajouter le reste de la chantilly délicatement en soulevant délicatement la pâte.

Incorporer ensuite la meringue tout aussi délicatement.

Crèmeux de kumquats et coco :

Mixer le tiers des kumquats confits en purée avec la noix de coco râpée.

{ Conserver les plus jolies tranches pour la décoration }

Mousse au chocolat blanc et fleur d'oranger :

Faire fondre chocolat blanc au bain-marie (ou au micro-ondes, mais faire attention de ne pas trop le chauffer) jusqu'à ce qu'il soit juste fondu. En dehors du feu, ajouter le mascarpone, l'eau de fleur d'oranger et mélanger le tout.

Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange de chocolat/mascarpone.

Biscuit Joconde :

Préchauffer le four à 200°C.

Monter au fouet l'oeuf et le sucre de canne.

Ajouter la poudre d'amande et la farine. Bien mélanger.

Monter le blanc en neige avec quelques gouttes de citron, et serrer ensuite avec le sucre en poudre lorsque commence à monter. Fouetter vivement : la meringue doit avoir une bonne tenue mais être souple.

Incorporer le blanc d'oeuf monté à l'appareil oeuf/poudre d'amande en soulevant délicatement à la spatule et terminer avec le beurre fondu légèrement tiède.

Répartir la pâte dans un moule (de préférence celui utilisé pour monter l'entremets, on peut bien évidemment utiliser un plus grand moule et découper ensuite la pâte pour l'adapter au moule de l'entremets), et enfourner pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré. Laisser refroidir.