

Fondant groseilles et mousse vanillée



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 60 mn

Repos : 3 h

Cuisson : 35 mn

Dégustez accompagné de quelques fraises ! La saveur douce de la vanille se marie très volontiers avec celle plus acidulée des fruits rouges. Vous pouvez remplacer les groseilles par des cassis, des framboises ou encore des myrtilles...

Recette proposée par : Jérôme Houdet

Ingrédients

- pour le biscuit :
 - 50 g de groseilles
 - 125 g de farine - T45
 - 1 sachet de levure chimique
 - 125 g de sucre - semoule
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 125 g de crème - épaisse
 - 2 œufs
 - 1 pincée de sel
- pour la garniture de la mousse aux groseilles :
 - 150 g de groseilles - fraîches ou surgelées
 - 10 g de farine - T45
 - 50 g de sucre semoule - + 50 g + 25 g
 - 2 feuilles de gélatine
 - 1 jaune d'œuf - + 2 blancs d'œufs
 - 100 ml de lait
- 1 pincée de sel
- pour la garniture de la mousse vanillée :
 - 100 g de fromage blanc
 - 10 g de farine - T45
 - 50 g de sucre semoule - + 50 g
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 2 feuilles de gélatine
 - 3 jaunes d'œufs - + 2 blancs d'œufs
 - 400 ml de lait
 - 1 pincée de sel
- pour le montage et la finition :
 - 20 boudoirs
 - 50 g de chocolat - noir râpé
 - 150 ml de jus d'orange

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Pour la préparation du biscuit, mélangez la farine, la levure, les sucres et le sel dans un saladier. Creusez un puits, puis versez les œufs et la crème. À l'aide d'un fouet à main, battez le tout afin que la préparation soit homogène.
- 3 Versez la préparation dans un moule beurré et fariné. Répartissez alors les groseilles sur la pâte à biscuit et enfournez 10 minutes.
- 4 Préparez la garniture de mousse aux groseilles. Pour cela, mélangez les groseilles et 50 g de sucre semoule dans une casserole. Portez à ébullition et laissez cuire 5 minutes à feu doux en remuant régulièrement.
- 5 Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide.
- 6 Dans une seconde casserole, mélangez la farine, 50 g de sucre semoule, le jaune d'œuf et le lait avec un fouet à main. Portez le mélange à ébullition sans cesser de remuer. Maintenez l'ébullition une minute, retirez la casserole du feu et ajoutez la gélatine essorée. Incorporez alors le mélange de groseilles et de sucre.
- 7 Au batteur électrique, fouettez les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes, ajoutez les 25 g de sucre semoule, sans cesser de battre, puis continuez encore 1 à 2 minutes, pour qu'ils soient bien fermes. Incorporez-les délicatement à la crème aux groseilles.
- 8 Pour la garniture de mousse vanillée au fromage blanc, faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Portez 400 ml de lait à ébullition.
- 9 Dans une casserole, mélangez la farine, 50 g de sucre semoule, le sachet de sucre vanillé, les jaunes d'œufs et le lait avec un fouet à main. Portez le mélange à ébullition sans cesser de remuer. Maintenez l'ébullition une minute, retirez la casserole du feu et ajoutez la gélatine essorée. Incorporez ensuite le fromage blanc.
- 10 Au batteur électrique, fouettez les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes, ajoutez les 50 g de sucre semoule en remuant, puis continuez encore 1 à 2 minutes pour qu'ils soient bien fermes. Incorporez-les ensuite délicatement à la crème au fromage blanc.
- 11 Réalisez le montage de l'entremets. Pour cela, déposez le biscuit aux groseilles au centre du cercle. Coupez les biscuits boudoirs en deux, trempez-les rapidement dans le jus d'orange et disposez-les sur le long des parois du cercle. Imbibez le biscuit avec le jus d'orange restant. Versez la garniture de mousse aux groseilles et égalisez la surface. Déposez ensuite la couche de mousse vanillée au fromage blanc. Terminez le montage en garnissant le dessus du gâteau de chocolat noir râpé. Placez au frais 3 heures minimum avant de retirer le cercle.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

