

Entremet aux cerises et son feuilleté au chocolat blanc



Il y a quelques temps nous avons eu des invités à manger et ma mère m'avait demandé de refaire un gâteau comme j'avais pu le faire aux anniversaires du mois d'août. J'ai donc eu l'idée d'en faire un aux cerises ! Un délicieux entremet très parfumé aux cerises et comme j'aime le faire, j'y ai ajouté du croquant en faisant un feuilleté au chocolat blanc et puis, il faut le dire tout le monde adore !

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients:

Pour le feuilleté au chocolat blanc:

260g de chocolat blanc

80g de gavottes

Pour la mousse aux cerises:

800g de cerises dénoyautées au sirop

2 blancs d'oeufs

60cl de crème entière

200g de sucre

1c. à café d'agar-agar

1 pincée de sel

Pour la décoration:

200g de mascarpone

50g de sucre glace

Cerises dénoyautées au sirop

Préparation:

Préparez le feuilleté au chocolat blanc:

Déposez du papier sulfurisé sur un plat à servir et déposez un moule à charnière de 18cm de diamètre sans fond dessus.

Cassez le chocolat blanc en morceaux et mettez-le dans un saladier. Faites-le fondre au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez bien avec une petite spatule de façon à ce que le chocolat soit bien lisse.

Ecrasez les crêpes dentelles et ajoutez-les au chocolat blanc, mélangez bien avec une spatule de façon à bien les enrober de chocolat.

Versez la préparation dans le moule à charnière et étalez à l'aide d'une cuillère à soupe.

Mettez au congélateur le temps de préparer la mousse aux framboises.

Préparez la mousse aux cerises:

Mixez les cerises avec leur sirop et le sucre et versez le tout dans une casserole. Portez à ébullition et ajoutez tout en fouettant l'agar-agar. Laissez bouillir environ 2-3min. Laissez refroidir 20min.

Fouettez la crème entière bien froide en chantilly ferme et ajoutez-la délicatement à la préparation aux cerises.

Montez les blancs d'oeufs en neige fermes avec la pincée de sel et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Versez cette préparation sur le feuilleté au chocolat blanc et entreposez au réfrigérateur pour au moins 4H.

Pendant ce temps, fouettez le mascarpone au fouet pour l'attendrir. Ajoutez-y le sucre glace et fouettez de nouveau. Mettez cette préparation dans une poche munie d'une grosse douille lisse.

Retirez délicatement le cercle de l'entremet et avec la poche remplie de mascarpone décorez ce dernier. Déposez ensuite les cerises au sirop sur le mascarpone. Servez aussitôt ou réservez au frais.