

Entremets chocolat blanc et thé matcha

Que diriez-vous d'un dessert au thé matcha d'inspiration japonaise? Je vous propose ces entremets au chocolat blanc parfumés délicatement au thé et que je sers avec un coulis de framboises pour amener un petit côté fruité et acidulé. Très facile à faire, il faut toutefois les préparer à l'avance (la veille) pour laisser le temps aux entremets de se solidifier (en particulier si vous choisissez la présentation à l'assiette et non en verrine).



Entremet au chocolat blanc et thé matcha

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 125 g de lait entier
- 5 g de gélatine
- deux cuillerées à soupe rases de thé matcha **tamisé**
- coulis de fruits rouges (framboises, fraises...)
- des petites décorations en sucre (petites boules dorées et argentées, étoiles...)
- 230 g de chocolat blanc Opalys de Valrhona que je vous conseille vivement. La marque Valrhona est utilisée par les plus grands professionnels de la pâtisserie. Opalys est un chocolat blanc d'excellente qualité, crémeux, au goût très peu sucré, aux arômes de lait frais et de vanille naturelle. Vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous:



Valrhona - Opalys 33% chocolat blanc de couverture Création Gourmande fèves 500 g

Matériel

- des moules à muffins en silicone ou des verrines pour une version simplifiée. Vous pouvez trouver les moules à muffins en cliquant sur la photo ci-dessous:



MASTRAD - Moule 6 Muffins - 100% Silicone Premium - Anti-Adhésif - Maintien Parfait - Gris Fumé

Préparation:

- Hydratez la gélatine dans un récipient d'eau froide.



Faire tremper la gélatine

- Fouettez la crème en chantilly. Réservez au frais.



Montez la crème fraîche en chantilly

- Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition en mélangeant en permanence avec un fouet pour éviter que le lait n'accroche au fond du récipient. Ôtez du feu et ajoutez le thé matcha. Mélangez puis ajoutez la gélatine égouttée. Mélangez bien. Au besoin mixez un peu avec un mixeur plongeant.



Ajoutez le thé matcha au lait chaud

- Versez rapidement le lait chaud sur les galets de chocolat. Laissez infuser une minute et mélangez doucement jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.



Versez rapidement le lait chaud sur les galets de chocolat

- Mélangez doucement jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.



Mélangez doucement jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu

- Quand le mélange est redescendu en température (environ 30°) ajoutez la chantilly à l'aide d'une maryse en soulevant délicatement.



Ajoutez la chantilly à l'aide d'une maryse

- Versez dans des moules à muffins ou bien des verrines si vous optez pour une version simplifiée. Mettez les verrines au frigo mais si vous utilisez les moules à muffins mettez-les au congélateur. Quand la mousse est prise il ne reste plus qu'à servir vos verrines accompagnées d'un coulis de fruits rouges.



Versez dans des moules à muffins

- Si vous avez utilisé les moules, sortez les mousses du congélateur une à deux heures avant de les servir et démoulez-les lorsque elles sont **encore congelées**. Saupoudrez-les de thé matcha. Déposez-les quand elles sont **encore congelées** dans les assiettes individuelles: en effet même si elles se tiennent très bien lorsqu'elles sont décongelées, il ne faut pas oublier

que c'est un entremet donc fragile. Vous ne pourrez pas les déplacer avec les doigts et même si vous utilisez une spatule vous risquez d'abîmer la base...



Démoulez les mousses

- Décorez avec des petits éléments de décors sucrés et servez avec le coulis de fruits rouges.



Entremet au chocolat blanc et thé matcha



Entremet au chocolat blanc et thé matcha



Entremet au chocolat blanc et thé matcha