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 **tamisée**
- 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

Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Aujourd'hui je vous présente ma dernière création : une superbe Tarte estivale aux framboises rehaussée de pistaches et thé matcha dont vous me direz des nouvelles! L'ensemble est une ode à la gourmandise…

Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Pour cette tarte il vous faudra réaliser:

- une pâte sucrée
- un crémeux pistache
- une chantilly au chocolat au blanc

Ingrédients pour une tarte de 6/8 personnes

Pour la pâte sucrée

- 60 g de beurre pommade (très mou mais surtout pas fondu)
- 40 g de sucre glace tamisé
- 20 g d'œuf (cassez votre œuf dans un petit ramequin; battez-le avec une fourchette pour mélanger le blanc et le jaune et prélevez les 20 g dont vous avez besoin)
- 80 g de farine tamisée
- 15 g de poudre de noisette
- 30 g de pistaches mixées

Pour le crémeux pistache

- 50 g de beurre pommade (très mou mais surtout pas fondu)
- 40 g de sucre en poudre
- 50 g d'œuf (cassez votre œuf dans un petit ramequin; battez-le avec une fourchette et prélevez les 50 g dont vous avez besoin)
- 50 g de poudre de noisette
- 30 g de pâte de pistache
- 1 cuillerée à soupe rase de poudre de thé matcha

Pour la chantilly au chocolat blanc

- 50 g de crème fraîche liquide
- 1/2 feuille de gélatine
- 65 g de chocolat blanc en pistoles ou petits morceaux pour faciliter sa fonte (c'est important)
- 100 g crème fraîche liquide froide
- 15 g de sucre en poudre ou 10 g de sirop de glucose (facultatif: le sirop de glucose a un pouvoir sucrant mois élevé que celui du sucre et une texture assez visqueuse et se présente sous la forme d'un sirop épais et incolore. On l'utilise souvent en pâtisserie pour stabiliser et améliorer la texture ainsi que pour éviter

la cristallisation du sucre).

Pour le dressage

- des framboises fraîches (environ 4 à 5 belles barquettes)
- de la gelée de coing
- du sirop de sucre de canne
- de la poudre de thé matcha
- des éclats de pistaches (comme précédemment mixez des pistaches ou à défaut utilisez des éclats de noisettes)

Préparation

La pâte sucrée

- Mixez 30 g de pistaches.

Mixez 30 g de pistaches

- Dans un bol versez le beurre et le sucre glace tamisé. Mélangez bien. Vous pouvez bien sûr utiliser votre robot pâtissier si vous en avez un. Ajoutez les 20 g d’œufs et la farine tamisée. Puis terminez avec la poudre de noisette et les pistaches mixées.

Dans un bol versez le beurre et le sucre glace tamisé

Ce type de pâte à base de beurre est assez fragile à travailler, en particulier quand il fait chaud (les pâtissiers travaillent le plus souvent dans des « laboratoires » réfrigérés ce qui n'est pas le cas de nos cuisine ménagères le plus souvent surchauffées). Je vais donc vous livrer ma petite astuce pour éviter d'avoir des problèmes lors du fonçage de la pâte.

Je dépose la boule de pâte sur du film alimentaire et je repose par dessus une autre feuille de film alimentaire. Ma pâte est donc prisonnière entre ces deux feuilles de film alimentaire. J'utilise alors un rouleau à pâtisserie pour étaler directement la pâte qui est encore molle entre ces deux feuilles. Surtout n'oubliez pas de réaliser un diamètre 6 cm supérieur à votre cadre de manière à pouvoir réaliser les rebords. Puis mettez la pâte au frais pendant 15 mn; n'attendez pas plus car il faut que la pâte ait commencé à durcir mais pas trop, sinon elle cassera quand vous la mettrez dans le cercle: il faut qu'elle soit ferme mais reste encore malléable.

Enfermez la boule de pâte entre deux feuilles de papier film

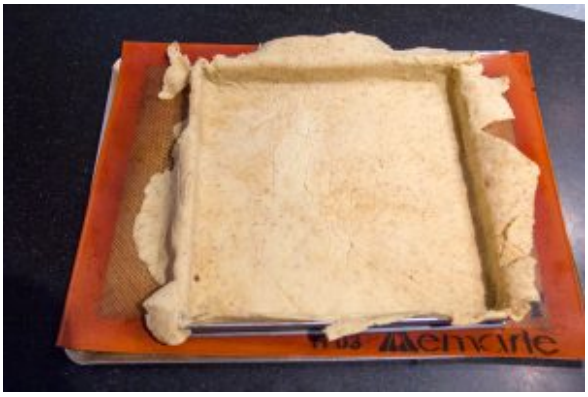
Étalez la pâte et vérifiez sa dimension par rapport à votre moule

- Posez-le cercle à tarte sur votre plaque de cuisson recouverte d’une feuille de papier cuisson ou d’un silpat. Au bout de 15 mn sortez la pâte du frigo. Repassez le rouleau à pâtisserie pour bien la lisser et ôtez le film alimentaire du dessus. Retournez alors la pâte et posez-la sur le cercle à tarte. Laissez en place le film alimentaire (celui qui était en dessous et qui se retrouve maintenant au-dessus) et avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cercle.

Retournez alors la pâte et posez-la sur le cercle à tarte

Avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cercle

- Puis ôtez le film alimentaire. A l’aide d’un rouleau à pâtisserie ou d’un couteau ôtez le surplus de pâte (vous en ferez des petits sablés pour le goûter).



Puis ôtez le film

alimentaire

A l’aide d’un rouleau à pâtisserie ou d’un couteau ôtez le surplus de pâte

- Remettez le tout **au frigo pour une heure** (étape importante à ne pas sauter sinon vos bords de tarte vont retomber si vous enfournez immédiatement). Faites préchauffer le four à 180° et enfournez pour 12 à 15 minutes.

Le crémeux pistache

- Dans un grand bol mélangez tous les ingrédients à savoir: les 50 g de beurre pommade, 40 g de sucre en poudre, 50 g d’œuf, 50 g de poudre de noisette et 30 g de pâte de pistache et le thé matcha. Mélangez bien le tout pour former un mélange homogène.

Dans un grand bol mélangez

tous les ingrédients

- Remplissez une poche à douille de ce crémeux pistache.

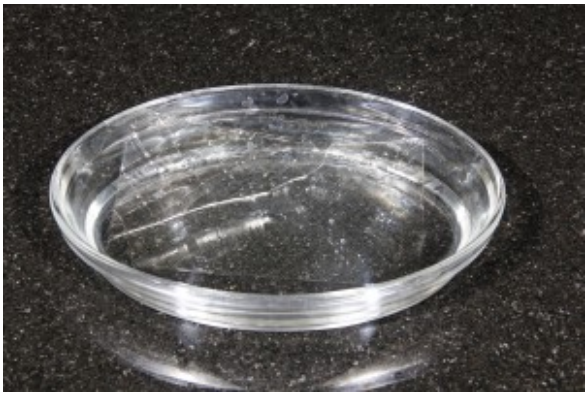
Remplissez une poche à douille de ce crémeux pistache

- Au bout des 12 à 15 mn sortez le fond de tarte du four et laissez la un peu refroidir à température ambiante. Laissez le four allumé à 180°. Pochez le crémeux pistache dans le fond de la tarte précuite puis réenfournez pour 8 à 10 mn de cuisson toujours à 180°. Laissez refroidir à température ambiante **sans démouler**.

Pochez le crémeux pistache dans le fond de la tarte précuite

La chantilly au chocolat au lait

- Immergez la 1/2 feuille de gélatine dans de l’eau froide.



Mouillez la gélatine

- Faites bouillir 50 g de crème fraîche liquide avec le glucose (ou le sucre). Essorez la gélatine ramolli et ajoutez-la à la crème chaude hors du feu. Mélangez bien et versez le tout sur le chocolat en morceaux. Attendez une minute puis mélangez doucement pour dissoudre le chocolat dans le mélange.

Versez le tout sur le chocolat en morceaux

- Ajoutez alors les 100 g de crème froide restante. Mélangez bien et mettez le tout au froid pendant 1 h 30.

Ajoutez alors les 100 g de crème froide restante. Mélangez bien

- Puis montez cette crème en chantilly.

Montez la crème en chantilly

- Versez la dans une poche à douille avec la douille de votre choix. Utilisez une douille de petit diamètre unie ou cannelée selon votre inspiration.

Remplissez votre poche à

douille avec la chantilly

Finitions

- Dans une casserole faites chauffer à feu doux deux cuillerées à soupe de gelée de coing avec une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne jusqu’à ce que l’ensemble soit liquide.

Faites chauffer à feu doux deux cuillerées à soupe de gelée de coing avec une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne

- A l’aide d’un pinceau badigeonnez les framboises de ce mélange et posez-les au fur et à mesure sur une grille.

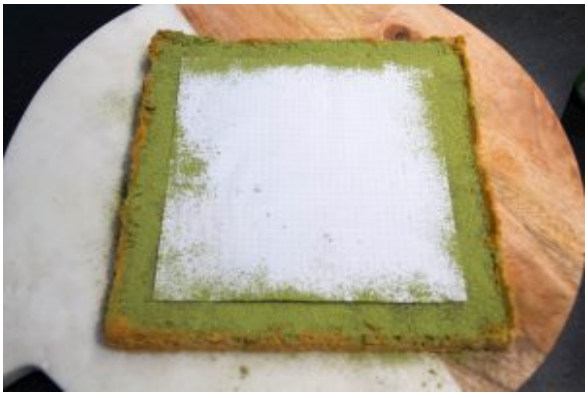
A l’aide d’un pinceau badigeonnez les framboises

de ce mélange

- Puis déposez sur la tarte refroidie une feuille de papier aux dimensions inférieures de votre tarte (ici j'ai fait un carré mais on aurait pu faire un losange, une étoile, un cercle…).

Puis déposez sur la tarte refroidie une feuille de papier aux dimensions inférieures de votre tarte

- Saupoudrez tout autour de la feuille du thé matcha et ôtez délicatement la feuille de papier.



Saupoudrez tout autour de la feuille du thé matcha

- Puis disposez régulièrement les framboises sur le carré intérieur de la tarte.

Puis disposez régulièrement les framboises sur la tarte

Puis disposez régulièrement les framboises sur la tarte

- Terminez en pochant des petites pointes de chantilly entre les framboises.

Terminez en pochant des petites pointes de chantilly entre les framboises

- Pour finir saupoudrez le tout d’éclats de pistache.

Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Il n’y a plus qu’à croquer!

Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Tarte estivale framboise pistache et thé matcha