

Chez Brito, un entremets de Pâques sucré-acidulé



Ancien pâtissier du *Monte-Carlo Bay* et d'Alain Ducasse, notamment, Philippe Brito a ouvert sa première boutique à Cannes, il y a six ans, aux côtés de son épouse. Toujours en quête d'originalité, il décline chaque année pour Pâques un thème différent, pour le plus grand plaisir des habitués de la maison. Après le voyage, l'art, les super-héros et les princesses, cette année ce sera celui de la cuisine ! Oeuf représentant un hamburger, marmite de bouillabaisse remplie de

petits poissons et même boîte de sardines avec son contenu, le tout intégralement en chocolat... Tout comme avec cet entremets imaginé autour du chocolat blanc, de la framboise et du biscuit à la noisette, proposé en exclusivité pour nos lecteurs dans une version simplifiée, facile à reproduire chez soi... Et que l'on aurait adoré goûter pour vous faire part de notre appréciation gustative !

Pâtisserie chocolaterie Philippe Brito. 79, avenue Maréchal-Juin à Cannes. Rens. 04.93.94.43.48.

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

Biscuit noisette

- 250 g de blanc d'œuf
- 125 g de sucre glace
- 125 g de poudre noisette
- 30 g de sucre semoule

Crèmeux aux framboises

- 200 g de purée de framboise
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 75 g de beurre
- 3 g de gélatine
- 8 g de poudre à crème

Mousse de chocolat blanc

- 250 g de crème liquide
- 60 g de lait
- 250 g de chocolat blanc
- Poudre de pistache

Barrière en chocolat

- 1 tablette de chocolat noir

RECETTE : ENTREMETS DE PÂQUES DOUCEUR FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC

Pour le biscuit noisette

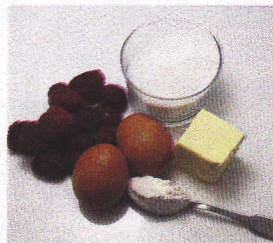
Monter les blancs avec le sucre. Incorporer la poudre de noisette, le sucre glace tamisé. Étaler sur une plaque. Cuire à 180 degrés pendant 12 minutes.

Pour le crèmeux framboise

Mettre à chauffer la purée de framboise. Dans un bol, mélanger les œufs et les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. À ébullition de la purée, incorporer le mélange dans la casserole. Cuire à 85°. Incorporer la gélatine ramollie. Réserver au réfrigérateur jusqu'à 40° puis incorporer le beurre avec le mixeur. Réserver au frais.

Pour la mousse de chocolat blanc

Monter la crème. Faire chauffer le lait, puis le verser sur le chocolat blanc (fondu). Le mélange chocolat et lait doit être à 40° pour incorporer la crème montée. Monter le gâteau directement.



Montage final

Découper le biscuit 2 cm de moins que votre cercle (moule sans fond). Disposer une couche de crèmeux framboise sur 1 cm d'épaisseur. Réserver au congélateur. Prendre un cercle de 2 cm de plus que votre base. Placer le biscuit au centre puis, dans des moules 1/2 cercle, couler la mousse au chocolat blanc à hauteur du cercle. Réserver 1 h au réfrigérateur. Pour la fini-

tion : de la poudre de pistache saupoudrée sur le gâteau créera un joli effet « gazon ». Décorer ensuite avec les petits sujets de votre choix, œufs, fleurs, insectes en sucre et framboises, pour finaliser l'aspect printanier.

La barrière en chocolat

Fondre deux tablettes de chocolat noir à 45° puis laisser la température descendre à 28/29° et la refaire monter à 30/32°. Étaler le chocolat sur un demi centimètre d'épaisseur sur une feuille plastique. Couper le chocolat une fois dur. Faire des bandes de la taille de votre gâteau sur 1 cm d'épaisseur. Coller les barres entre elles pour former la barrière. Pour donner l'effet bois, frotter le chocolat à l'aide d'une brosse en fer.

Accord mets-vin

Pour accompagner cet entremets, un *Bau des Distilleries de Provence*, à base de muscat blanc ou un rouge pétillant, léger et subtil seront parfaitement appropriés.

par LAURENCE LUCCHESI

llucchesi@nicematin.fr
@llucchesi2

Photos PATRICE LAPOIRIE

lapoirie@nicematin.fr