***Entremet Fraise pamplemousse***

**Pour 4 personnes**

Biscuits financier

2 blancs d’œufs

20g de poudre d'amande

20g de sucre

20g de farine

1g de levure chimique

45g de beurre noisette

Le zeste râpé d'1/2 pamplemousse rose

Bavarois pamplemousse

4g de zeste de pamplemousse

 6feuilles de basilic (de taille moyenne)

75g de lait

30g de sucre

1 jaune d’œuf

3g de gélatine

60g de jus de pamplemousse

150g de crème fleurette

Coulis de fraise

90g de fraises

1 cuil à café de jus de citron

25g de sucre

1g de gélatine

Glaçage

25g de nappage neutre

2 cuil à café rase de colorant rouge en poudre

2 feuilles de gélatine (4g)

50g de crème liquide

20g de poudre de lait

25g d'eau

100g de sucre en poudre

32g de miel liquide (ou de glucose)

Matériel: une plaque de moule à mini muffin, 1 plaque de moule à muffins, 1 plaque de moules en forme de dôme (pour moi les mini Gemma de Silkomart), thermomètre de cuisson.

Glaçage: Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffez la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin le nappage neutre et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée. Mixez et filtrez, versez dans une boite hermétique et réservez au frais.

Coulis de fraise : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole faites chauffer les fraises avec le sucre et le jus de citron, quand les fraises commencent à rendre du jus mixez-les avant d'incorporer la gélatine essorée. Mélangez bien et versez le coulis dans 4 minis moules à muffins. Laissez refroidir avant de réserver au congélateur pendant  2 heures.

Financier : Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brune (attention de ne pas le faire brûler) réservez.

Battez légèrement les blancs pour les rendre mousseux puis incorporez les poudres (farine, poudre d'amande, sucre et levure) et le zeste râpé de pamplemousse. Mélangez avant d'incorporer le beurre noisette, mélangez et versez la pâte dans 4 grands moules à muffins dans un moule et enfournez à 180°C pendant 10-12 minutes selon votre four. Laissez refroidir avant de démouler.

Si vos financiers ont un peu gonflés, coupez la partie bombée pour les aplanir.

Le bavarois pamplemousse : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer le lait jusqu'à frémissement, coupez le feu et mettez les zestes de pamplemousse et les feuilles de basilic à infuser pendant 20 minutes à couvert.

Montez la crème en chantilly, réservez au frais.

Fouettez le sucre avec les jaunes d’œufs, versez le lait chaud dessus en le filtrant pour éliminer les zestes de pamplemousse, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer la crème jusqu'à 85°C sans cessez de la remuer pour éviter qu'elle attache au fond de la casserole.

Incorporez la gélatine, mélangez pour bien la dissoudre et versez la crème sur le jus de pamplemousse, mélangez (mixer au besoin) et laissez refroidir jusqu'à 25°C. Une fois cette température atteinte, incorporez délicatement la crème chantilly.

Montage : Versez la mousse bavaroise au pamplemousse dans les empreintes, démoulez les inserts fraise et enfoncez-les dans la mousse au pamplemousse. Laissez figer au congélateur pendant 3 heures.

Faites fondre 30 g de chocolat blanc au micro onde et versez de la poudre de coco dans une petite assiette.

Badigeonnez la tranche des financiers de chocolat blanc et faites les roulez dans la poudre de coco. Réservez.

Sortez les dômes du congélateur. Glacez-les comme suit

Réchauffez le glaçage au micro onde ou dans une casserole. Quand il atteint 45-50°C il est prêt à être versé sur les dômes. (Il se peu que vous ayez besoin de passer une deuxième couche d'où l'intérêt de récupérer le surplus de glaçage). Laissez le glaçage s'égoutter avant de les déposer sur les financiers puis laissez-les au frigo pendant au moins 6 heures pour qu'ils décongèlent tranquillement.

Vous pouvez aussi couvrir les dômes de glaçage spray velours, c'est très joli et plus rapide à réaliser dans la mesure où il peut s’acheter tout prêt.