 **Entremets chocolat-framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/06/entremets-chocolat-framboise-p1180282-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit Joconde chocolat-amande  
- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 20 g de beurre**  
**- 1 jaune d'œuf + 2 œufs entiers**  
**- 130 g (40g + 90g) de sucre extra fin**  
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 30 g de farine**  
**- 20 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**

**Une plaque 40 x 30 cm (plaque perforée pour moi) tapissée de papier cuisson.  
Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser tiédir.  
Monter les blancs en neige ferme avec 40 g de sucre.  
Mélanger dans un saladier le sucre restant, les amandes en poudre, la farine et le cacao.  
Déposer le jaune et les œufs entiers et fouetter longuement pour obtenir une préparation mousseuse. Incorporer le beurre tiède et bien mélanger.  
Ajouter deux grosses cuillerées de blancs en neige et mélanger énergiquement pour alléger la pâte. Incorporer enfin le reste des blancs délicatement à la spatule.  
Verser la pâte sur la plaque en l'étalant à l'aide d'une spatule.  
Enfourner pour 12 minutes.  
Faire glisser le papier sur le plan de travail et laisser refroidir.

### ****Le sirop d'imbibage : - 100 g d'eau**** ****- 100 g de sucre**** ****- 20 g d'****[Amaretto](https://recettes.de/amaretto" \t "_blank) ****(ou de liqueur de framboise)****

Mettre dans une casserole l'eau et le sucre et porter à ébullition.  
Laisser refroidir. Ajouter la liqueur et mélanger. Réserver.

### ****La ganache au chocolat : - 200 g de**** [chocolat](https://recettes.de/chocolat) ****noir à 65%**** ****- 200 g de crème liquide entière****

Faire fondre le chocolat pendant quelques secondes au micro-ondes.  
Porter la crème à ébullition puis la verser sur le chocolat.  
Mélanger énergiquement et réserver pour laisser refroidir.

### ****Le crémeux à la framboise : - 3 feuilles de**** [gélatine](https://recettes.de/gelatine) ****(6g)**** ****-75 g de beurre**** ****- 250 g de purée de**** [framboise](https://recettes.de/framboises) ****(1)**** ****- 4 jaunes d'œufs**** ****- 70 g de sucre****

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Couper le beurre en parcelles.  
Faire chauffer la purée de framboises jusqu'à l'ébullition.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.  
Verser la purée bouillante sur les œufs et mélanger.  
Remettre la préparation dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer   
jusqu'à ce que la température atteigne 83°C.  
Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée en remuant pour la dissoudre.  
Laisser refroidir jusqu'à 40°C puis ajouter le beurre et le laisser fondre.

### ****Le montage de l'entremets :****

**1 cadre à mousse de 20 cm de côté fermé par un papier film sur une face**  
**doublé de rhodoïd et posé sur une plaque.**

Décoller le biscuit du papier de cuisson.  
Découper 2 carrés en s'aidant du cadre, le second sera fait de deux morceaux.  
Déposer le carré entier au fond du cadre.  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) abondamment de sirop à l'aide d'un pinceau.  
Verser la moitié du crémeux à la framboise et l'étaler à l'aide d'une spatule.  
Déposer la plaque au congélateur pendant environ 15 minutes pour que le crémeux soit bien figé.  
Sortir la plaque du froid et couvrir le crémeux avec la moitié de la ganache au chocolat en l'étalant soigneusement.  
Déposer la deuxième abaisse de gâteau.  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) encore avec le sirop.  
Étaler le reste du crémeux à la framboise et faire figer au froid pendant 15 minutes environ.  
Faire réchauffer si besoin la ganache pendant quelques secondes pour qu'elle soit fluide  
et l'étaler sur le crémeux à la framboise.  
Remettre au congélateur pour laisser durcir l'entremets.  
À ce stade, le gâteau bien enveloppé peut attendre sans problème au congélateur.

**Le glaçage chocolat et la finition :  
- 120 g de chocolat noir**  
**- 25 g d'huile de tournesol**  
**- Framboises**  
**- cacao**

Quelques heures avant la dégustation (la veille pour moi) :  
Faire fondre le chocolat (pour moi quelques secondes au micro-ondes).  
Bien mélanger puis ajouter l'huile tout en remuant jusqu'à ce que la pâte soit lisse.  
Attendre que la préparation soit tiède.  
Sortir l'entremets du congélateur et étaler le glaçage sur la surface.  
Si vous voulez que le glaçage soit lisse et brillant, il faudra attendre que le gâteau soit décongelé,  
ce que je n'ai pas fait!  
Retirer le cadre et le rhodoïd.  
Déposer le gâteau sur le plat de présentation.  
Mettre au frais pour laisser l'entremets décongeler doucement.  
Décorer à l'envie.