



Entremet l'orangette

Ingredients

Biscuit à l'orange

2 oeufs
100g de sucre
100g de beurre mou
100g de farine
1/2 orange
5g de levure chimique

Crèmeux à l'orange

1 oeuf
50g de sucre
1/2 orange
1,5feuille de gélatine
60g de beurre

Mousse au chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
150g de lait
50g de sucre
150g de crème liquide entière
80g de chocolat noir
1,5feuille de gélatine

Biscuit à l'orange

Prélever le zest de l'orange et son jus, mettre de côté

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer l'oeuf

Ajouter la farine et la levure

Verser le jus d'orange, le zest (de la 1/2 orange) et mélanger

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir et couper des bandes à la taille du moule

Crèmeux à l'orange

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Prélever le jus et le zest de la 1/2 orange

Ajouter l'oeuf, le sucre, mélanger et faire chauffer jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Attendre que la température descende à 60°C puis ajouter le beurre en morceaux

Verser dans le moule à insert

Mettre au congélateur 3h

Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Nappage au chocolat

Faire fondre ensemble les chocolats et le beurre au bain marie.

Laisser un peu refroidir avant de napper le biscuit à l'orange

Montage

Verser de la mousse au chocolat jusqu'à la moitié du moule

Poser l'insert crémeux à l'orange en appuyant légèrement

Remplir de mousse jusqu'en haut du moule

Mettre au congélateur une nuit

Démouler l'entremet le floquer et le déposer sur le biscuit
