



# Eclipse Mûre Myrtille Hibiscus

delf745



## Ingrédients (pour un moule éclipse de contenance 1L) :

Mousse mûres :

- 300g de mûres
- 50g de sucre glace
- 50g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 30cl de crème liquide entière

Insert myrtilles

- 200g de myrtilles (surgelées, des blueberries de Picard)
- 70g de sucre
- 2 feuilles de gélatine

Génoise citron vert :

- 75g de sucre
- 25g de farine
- 25g de maïzena
- 1cc de bicarbonate de soude
- 2 oeufs
- le zeste et le jus d'un citron vert

Glaçage miroir à l'hibiscus :

- 85g d'eau
- 11g de gélatine
- 150g de sucre
- 140g de glucose
- 150g de chocolat blanc
- 100g de lait concentré sucré
- 1 pointe de couteau de colorant couleur myrtille (TopCake)
- 5cc de fleurs d'hibiscus sèches

Croustillant de riz soufflé :

- 100g de chocolat blanc (Valrhona Opalys)
- 15g de riz soufflé (Rice Krispies)
- 1cs d'huile neutre



### **Préparation :**

Prévoir au moins une nuit de congélation puis une de décongélation avant dégustation (ou faire l'étape du glaçage le matin pour déguster le soir).

**Insert myrtilles :**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Mixer les myrtilles finement (après décongélation sans les égoutter). Si ce sont des myrtilles fraîches, ajouter 1cs d'eau.

Ajouter le sucre puis chauffer légèrement.

Incorporer la gélatine et bien la dissoudre.

Verser dans un moule rond de diamètre 14cm maximum (ici un torta flex de silikonart, diamètre 13.5cm)

Laisser prendre au congélateur au moins 4h.

**Génoise citron vert :**

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment.

Ajouter le jus de citron.

Incorporer ensuite la farine mélangée à la maïzena et le bicarbonate.

Terminer par les zestes du citron.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement.

Verser dans un moule à manqué diamètre 26cm.

Enfourner pour 12min.

Démouler et laisser refroidir puis détailler un cercle d'Environ 14cm de diamètre.

**Croustillant riz soufflé :**

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec l'huile.

Incorporer le riz soufflé puis étaler en couche fine sur le disque de génoise.

Faire prendre au frais.

**Mousse à la mûre :**

Mixer les mûres et passer ensuite au tamis pour récupérer le maximum de purée.

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Chauffer la moitié de la purée de mûres et y dissoudre la gélatine.

Mélanger au reste de purée de mûres puis laisser refroidir à température ambiante.

Lorsque la purée de mûres est tiède, monter la crème en chantilly. Incorporer le mélange des 2 sucres en fin de montage.

Incorporer délicatement la purée de mûres.

Mettre dans une poche sans douille.

**Montage :**

Avec le moule Eclipse, le montage se fait à l'envers.

Dans la base du moule, pocher une partie de la mousse de mûres.





Démouler l'insert aux myrtilles et le déposer encore congelé dans la mousse.  
Assembler la 2ème partie du moule Eclipse puis pocher encore de la mousse de mûres (sans aller jusqu'en haut).



Déposer le disque de génoise en plaçant le croustillant contre la mousse.  
Appuyer légèrement pour que la mousse ressorte légèrement et éliminer ainsi les possibles bulles d'air.



Mettre au congélateur une nuit.

Glaçage :

Dans une casserole, chauffer l'eau avec les pétales d'hibiscus et laisser infuser 5min. Filtrer pour récupérer l'eau colorée.

Chauffer ensuite cette eau avec le sucre et le glucose jusqu'à ébullition.

Pendant ce temps, ramollir la gélatine dans l'eau froide.

La mettre dans un saladier avec le chocolat haché et le colorant en poudre.

Verser dessus le mélange juste après l'ébullition.

Laisser quelques instants pour que le chocolat fonde (plus il est haché finement, plus c'est rapide).

Bien mélanger pour avoir une texture homogène.

Ajouter ensuite le lait concentré sucré et remélanger.

S'il reste des « grumeaux » de colorant, passer un coup de mixer plongeant.

( A cette étape, on peut stocker le glaçage au frigo et le réchauffer avant utilisation)

Pour l'utiliser, le glaçage doit être au minimum à 30°C, maxi 35°C.

Soit le réchauffer, soit le refroidir pour atteindre cette plage de température.

Pendant ce temps, préparer une plaque avec un tapis silicone dessus. Poser un bol au milieu (sans retourner le bol)

Lorsque le glaçage est à bonne température (et surtout pas avant!), sortir l'éclipse du congélateur et le démouler.

Poser le fond de génoise sur le bol (ainsi le glaçage coulera et le dôme sera facile à récupérer)

Couler le glaçage en une seule fois (ne pas utiliser de spatule pour étaler, le laisser couler seul) (la totalité du glaçage ne sera pas nécessaire).

Lorsque l'écoulement est terminé, récupérer l'entremet glacé (sans mettre de doigt sur le glaçage, étape critique!) et le déposer sur son plat de service.

Décorer avec des mûres puis laisser décongeler au frigo.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)