



Entremet vanille et cerise

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre

Insert à la cerise

200g de coulis de cerise
2 feuilles de gélatine

Mousse à la vanille

4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de lait entier
300g de crème liquide entière
4 feuilles de gélatine
1 cuillère à café d'arôme vanille

Glaçage miroir

75g d'eau
150g de sucre
150g de glucose
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5 feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit joconde

Préchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Insert à la cerise

Mettre tremper la gélatine.

Dans une casserole faire chauffer le coulis.

Puis ajouter la gélatine toute hors du feu.

Verser dans un cercle film et mettre au congélateur 3h.

Mousse à la vanille

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et l'arome vanille.

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

Continuer de melanger jusqu' ce que la preparation nappe la cuillere, puis ajouter la gelatine essore hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la creme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la creme monte la preparation precedente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la gelatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et melanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la gelatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage