



Entremet coquelicot et nectarine

Ingredients

Biscuit madeleine

100g de farine
100g de sucre
100g de beurre
40g de lait entier
6g de levure chimique
2oeufs entiers

Coulis de nectarine

500g de nectarine
100g d'eau
100g de sucre

Mousse de nectarine

300g de coulis de nectarine
350g de crème liquide entière
3.5feuilles de gélatine

Crèmeux au coquelicot

2jaunes d'oeuf
80g de sirop de coquelicot
90g de lait entier
100g de crème liquide entière
2feuilles de gélatine

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Enfourner pendant 15 minutes

Coulis de nectarine

Dans une casserole faire chauffer les nectarines, l'eau et le sucre.

Arriv bullition, rduire le feu et laisser compoter 10minutes, puis mixer la prparation

Mousse de nectarine

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis de nectarines puis y ajouter la gelatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de nectarinesrefroidit.



Entremet coquelicot et nectarine

Crèmeux au coquelicot

Mettre la gelatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sirop de coquelicot, verser le mélange crème-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 gelatine sèche hors du feu.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Montage

Dans le moule mettre la moitié de la mousse de nectarine, déposer le crèmeux au coquelicot puis verser le reste de la mousse et pour finir déposer le biscuit madeleine.

Mettre au congélateur une nuit