



Entremet fruits rouges et speculoos

Ingredients

Biscuit joconde

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

Crèmeux speculoos

2g jaunes d'oeuf
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
20g de sucre
60g de pâte speculoos
1.5feuille de gélatine

Mousse aux fruits rouges

300g de coulis de fruits rouges
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

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.

Crèmeux speculoos

Mettre la gélatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, 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 gélatine sèchée hors du feu.

Puis incorporez la pâte de speculoos.

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

Mousse aux fruits rouges

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges puis hors du feu y incorporer la gelatine essore.

Laisser refroidir.

Monter la creme entiere mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rouges refroidit.

Dans le moule mettre de la mousse, le cremeux congel puis le reste de mousse et enfin le biscuit

Mettre au conglateur toute la nuit
