



Entremet pommes et spéculoos

Ingredients

Biscuit de speculoos

200g de speculoos

80g de beurre

Insert aux pommes

600g de pommes

3feuilles de gélatine

90g de cassonade

40g de beurre

1pincée de fleur de sel

50g de crème liquide entière

1cuillère à soupe de jus de citron

Mousse au spéculoos

4 jaunes d'oeuf

100g de pâte speculoos

300g de lait

300g de crème liquide entière

30g de sucre

4feuilles de gélatine

Glaçage miroir

75g d'eau

225g de sucre

150g de chocolat blanc

100g de lait concentré non sucré

5feuilles de gélatine

du colorant

Biscuit speculoos

- Pour un cercle de 20cm -

Mixer ensemble le beurre et les speculoos

Étaler en tassant bien l'intérieur d'un cercle avec rhodoïd et mettre au frais 30 minutes

Insert aux pommes

- Pour un cercle de 18cm -

Dcouper les pommes en petits ds et verser le jus de citron dessus pour viter qu'elles noircissent puis mettre de ct

Faire chauffer la crme et la mettre de ct

Dans une casserole faire chauffer le sucre jusqu' ce qu'il se trransforme en un beau caramel ambr

Hors du feu, ajouter la moiti de la crme chaude, bien mlanger puis incorporer le reste de la crme

Ajouter le beurre en morceaux et la fleur de sel, mlanger bien pour obtenir une belle crme

Verser les ds de pommes et faire cuire feu doux, en mlangeant de temps en temps, jusqu' obtention d'une compote.

Hors du feu, ajouter la glatine essore.

Laisser refroidir

Verser dans le cercle film et mettre au conglateur 3h

Mousse au speculoos

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait

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

Continuer de mélanger jusqu' ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gelatine essore hors du feu et incorporer la pte de speculoos

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crème monte la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la gelatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' ébullition

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

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

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

Montage

Dans le cercle de 20cm avec le biscuit speculoos, mettre un rhodoïd

Dposer l'insert aux pommes

Puis verser la mousse au speculoos

Et mettre au conglateur une nuit pour pouvoir glacer le lendemain
