



Entremet cassis et praliné

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Gelée de cassis

120g de coulis de cassis
1feuille de gélatine

Crèmeux au cassis

2 jaunes d'oeuf
100g de coulis de cassis
100g de crème liquide entière
20g de sucre
1.5feuille de gélatine

Mousse pralinée

3 jaunes d'oeuf
20g de sucre
230g de lait
250g de crème liquide entière
70g de pâte praliné
3feuilles de gélatine

Glaçage miroir

75g d'eau
225g de sucre
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

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 mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisserr refroidir et découper à l'aide d'un cercle de 14cm

Pour les restes de gâteau faites des magnums cakes

Gelée de cassis

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis de cassis puis hors du feu ajouter la gélatine

Laisser un peu refroidir

Verser dans le cercle filmé de 14cm et mettre au congélateur 2h minimum

Crèmeux au cassis

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le coulis 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 essorée hors du feu.

Laisser refroidir, puis verser la moitié du crèmeux dans le cercle de 14cm sur la gelée et mettre au congélateur 2h

Mousse pralinée

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le 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 essorée hors du feu ainsi que la pâte pralinée

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

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

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

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Verser la moitié de la mousse dans le moule

Déposer l'insert congelé

Mettre le reste de mousse et pour finir positionner le biscuit

Laisser une nuit entière au congélateur pour pouvoir glacer
