



Entremet nutella et vanille

Ingredients

Biscuit joconde

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

Crèmeux vanille

- 2 jaunes d'oeuf
- 100g de lait
- 110g de crème liquide entière
- 20g de sucre
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1,5 feuille de gélatine

Mousse au nutella

- 2 jaunes d'oeuf
- 160g de lait
- 100g de nutella
- 220g de crème liquide entière
- 2 feuilles de gélatine
- 20g de sucre

Croustillant praliné

- 20g de chocolat blanc
- 80g de pâte praliné
- 30g de gavottes

Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé 180C pendant 15 minutes.

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pâte pralinée, puis les gavottes miettes et mélanger

Étaler la préparation sur le biscuit joconde

Mettre au congélateur 30 minutes

Crèmeux vanille

Mettre la gélatine tremper dans l'eau.

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, l'arôme de vanille, le sucre vanillé et la crème 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gelatine essore 20s/vitesse 3.

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

Mousse au nutella

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter le nutella 20s/vitesse 2.5

Ajouter la gelatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la mousse au nutella

Disposer l'insert la vanille

Et finir en dposant le biscuit

Mettre toute la nuit au conglateur pour pouvoir floquer.
