Entremet violette et chocolat blanc

Ingredients
Biscuit de savoie
3 oeufs
75g de sucre
25g de farine
25g de maïzena
Crémeux à la violette
2 jaunes d'oeuf
40g de sucre à la violette
1cuillère à café de sirop de violette
150g de crème liquide entière
1,5feuille de gélatine
Mousse au chocolat blanc
3 jaunes d'oeuf
25g de sucre
200g de lait
70g de chocolat blanc
2feuilles de gélatine
220g de crème liquide entière

Biscuit de savoie

Prchauffer le four 180C

Sparer les jaunes et les blancs d'oeufs

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes d'oeuf et le sucre 1 minute/vitesse 3,5

Ajouter la farine et la mazena 6s/vitesse 3

Battre les blancs en neige

Incorporer les blancs en neige la prparation prcdente dlicatement l'aide d'une maryse

Enfourner pendant 25 minutes

Laisser refroidir

Crémeux à la violette

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crme, les jaunes d'oeufs, le sirop et le sucre la violette 6 minutes/80C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la glatine 10s/vitesse 3

Verser dans un cercle film de 16cm

Mettre au conglateur 3h

Mousse au chocolat blanc

Mettre la glatine tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3

Monter votre crme l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter la prparation prcdente refroidie

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse au chocolat blanc

Puis positionner le crmeux la violette congel

Recouvrir du reste de la mousse

Et pour finir, mettre le biscuit de savoie

Mettre au conglateur une nuit

Le lendemain vous pouvez floquer l'entremet si vous le dsirez, mi je l'ai laiss nature