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

Préchauffer le four à 180°C

Séparer 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 maïzena 6s/vitesse 3

Battre les blancs en neige

Incorporer les blancs en neige à la préparation précédente délicatement à l'aide d'une maryse

Enfourner pendant 25 minutes

Laisser refroidir

Crémeux à la violette

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, les jaunes d'?ufs, le sirop et le sucre à la violette 6 minutes/80°C/vitesse 2

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

Verser dans un cercle filmé de 16cm

Mettre au congélateur 3h

Mousse au chocolat blanc

Mettre la gélatine à 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 gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

Montage

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

Puis positionner le crémeux à la violette congelé

Recouvrir du reste de la mousse

Et pour finir, mettre le biscuit de savoie

Mettre au congélateur une nuit

Le lendemain vous pouvez floquer l'entremet si vous le désirez, mi je l'ai laissé nature