



Entremet verveine et framboises

Ingredients

Biscuit joconde

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

Insert framboises

100g de coulis de framboises
1/2feuille de gélatine

Mousse à la verveine

2 jaunes d'oeuf
50g de sucre
150g de lait
150g de crème liquide entière
2feuilles de gélatine
5g de verveine sèche

Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et découper 6 ronds à l'aide d'emporte pièce (par rapport à la taille du moule que vous utilisez)

Insert framboises

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis de framboises

Ajouter la gélatine essorée et mélanger

Verser dans les moules à insert

Mettre au congélateur au moins 2h

Mousse à la verveine

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.

Verser la préparation dans une bouteille hermétique en ajoutant les feuilles de verveine sèche

Laisser infuser une bonne heure

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

Ajouter la crème montée à la préparation précédente (en ayant enlevé les feuilles de verveine) en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse à la verveine

Déposer l'insert framboises

Recouvrir de mousse et déposer le biscuit joconde

Mettre au congélateur une nuit entière

Au moment du démoulage décorer comme il vous plaît, moi je les ai floqués (en lien ma bombe de flocage)
