



## Entremet myrtilles et amandes

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

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

#### Croustillant praliné

30g de chocolat blanc  
30g de crêpes dentelles  
60g de praliné

#### Insert myrtilles

260g de compotée de myrtilles  
1.5feuille de gélatine

#### Mousse à l'amande

3 jaunes d'oeuf  
225g de lait  
225g de crème liquide entière  
60g de sucre  
80g de crème d'amande  
1/2cuillère à café d'arôme d'amande  
2,5feuilles de gélatine

### 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

Laisser refroidir et découper à la taille du moule utilisé

Pour les restes de gâteau vous pouvez faire des magnums cakes

### Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le praliné, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h

### Insert myrtilles

Mettre la gélatine à termper dans de l'eau

Faire chauffer la compotée de myrtilles

Hors du feu ajouter la gélatine éssorée

Verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 2h

---

### Mousse à l'amande

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la crème d'amande et l'arôme d'amande

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.

Laisser refroidir.

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

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

---

### Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse d'amande

Poser l'insert myrtilles congelé

Recouvrir du reste de mousse

Positionner le biscuit congelé en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué

---