



Entremet panna cotta et fruits rouges

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Croustillant praliné

15g de chocolat blanc
15g de crêpes dentelles
35g de pâte praliné

Insert panna cotta

160g de crème liquide entière
2sachets de sucre vanillé
1feuille de gélatine

Mousse aux fruits rouges

150g de purée de fruits rouges
180g de crème liquide entière
1,5feuilles de gélatine

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Verser sur une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécér 6 biscuits

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné et mélanger

Incorporer les crêpes dentelles émiettées

Etaler sur les biscuits emporte piécés

Insert panna cotta

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Verser la crème et le sucre vanillé dans le bol 4min/90°C/vitesse 1

Ajouter la gélatine essorée 12s/vitesse 2,5

Verser dans les moules et mettre au congélateur 3h

Mousse aux fruits rouges

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de fruits rouges

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

Monter la crème en chantilly souple

Incorporer la crème à la purée en 3 fois

Montage

Verser la moitié de la mousse dans les moules

Poser les inserts panna cotta

Ajouter le reste de la mousse

Positionner les biscuits en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit
