



Entremet nougat noir et abricot

Ingredients

Biscuit madeleine

100g de farine

100g de beurre

100g de sucre

40g de lait

2 oeufs

1cuillère à café de levure chimique

Croustillant au nougat noir

15g de crêpes dentelles

15g de chocolat blanc

40g de crème de nougat noir

Crèmeux à l'abricot

2 jaunes d'oeuf

90g de crème liquide entière

25g de sucre

145g de purée d'abricot

1,5feuille de gélatine

Mousse au nougat noir

3 jaunes d'oeuf

45g de sucre

240g de lait

250g de crème liquide entière

110g de crème de nougat noir

2,5feuille 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 dans un moule de 22cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécé à la taille du moule

Croustillant au nougat noir

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la crème de nougat noir, puis les gavottes émiettées et mélanger

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

Crèmeux à l'abricot

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, la purée d'abricot, le sucre, les jaunes d'œufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

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

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

Mousse au nougat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, la crème de nougat noir et le lait 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

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 au nougat noir

Poser le crémeux abricot congelé

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Pour la finition : j'ai floqué avec un spray velours ivoire
