



Entremet vanille et chocolat

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
6g de levure chimique
6cuillère à café de pralin feuilleté

Crèmeux chocolat noir

1 jaune d'oeuf
50g de lait
55g de crème liquide entière
20g de sucre
35g de chocolat noir
2g de gélatine

Mousse vanille

3 jaunes d'oeuf
40g de sucre
200g de lait
220g de crème liquide entière
1cuillère à café de poudre de vanille
1cuillère à café d'arôme vanille
4g 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 emporte-piécer 6 carrés à la taille du moule

Garnir les 6 biscuits d'une cuillère de pralin feuilleté

Mettre au congélateur 1h

Pour les restes de gâteau faire des magnums cake

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la crème et le chocolat noir.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-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, puis verser dans votre moule à insert et mettre au congélateur 3h

Mousse vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait, la poudre de vanille et l'arôme vanille

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 éssorée 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 de la mousse vanille jusqu'à la moitié

Poser le crémeux chocolat noir congelé

Recouvrir de mousse

Puis déposer le bisuit en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué avec du spray velours
