



Entremet aux 2 sésames

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Croustillant praliné

40g de praliné
15g de chocolat blanc
15g de crêpes dentelles

Mousse au tahini

200g de graines de sésames
1cuillère à soupe d'huile de sésame

Mousse au tahini

2 jaunes d'oeuf
60g de sucre
150g de lait
150g de crème liquide entière
3g de gélatine
8cuillères à café de praliné au sésame noir
60g de tahini

Glaçage miroir sans glucose

225g de sucre
9g de gélatine
150g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
75g d'eau
du colorant

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 8 coeurs

Pour les restes de gâteau vous pouvez faire des magnums cakes

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné, puis les gavottes émiettées et mélanger

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

Tahini

Préchauffer le four à 180°C

Etaler les graines de sésames sur une silpat ou un papier four

Enfourner 5 minutes, les graines doivent être légèrement dorées et laisser refroidir

Mixer les grainés avec l'huile de sésame jusqu'à obtention d'une pâte homogène

Mousse au tahini

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le tahini

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 2/3 de mousse

Déposer 1 cuillère à café de praliné au sésame noir

Recouvrir de mousse

Déposer le biscuit madeleine

Faire pareil pour les 8 coeurs

Mettre au congélateur une nuit

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.
