



Entremet coquelicot et nectarine

Ingredients

Biscuit madeleine

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

coulis de nectarine

500g de nectarine
100g d'eau
100g de sucre

Mousse de nectarine

300g de coulis de nectarine
3.5feuilles de gélatine
350g de crème liquide entière

Crèmeux au coquelicot

2 jaunes d'oeuf
80g de sirop de coquelicot
90g de lait entier
100g de crème liquide entière
2feuilles 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

Mettre au four 15 minutes

Coulis de nectarine

Mettre tous les ingrédients dans le bol 6min/95°C/vitesse 1.5

Puis 20s/vitesse 9

Mousse de nectarine

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de nectarine 3min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de nectarine refroidit.

Crèmeux au coquelicot

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le lait, le sirop de coquelicot et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans un cercle ou cadre muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h.

Montage

Dans le moule mettre la moitié de la mousse de nectarine, déposer le crémeux au coquelicot puis verser le reste de la mousse et pour finir déposer le biscuit madeleine.

Mettre au congélateur une nuit
