



Entremet pêche melba

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Croustillant praliné

20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
60g de pâte praliné

Insert fruits rouges

100g de coulis de fruits rouges

Mousse à la pêche

230g de purée de pêche
210g de crème liquide entière
4,5g 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-piécé 6 ronds à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pâte praliné, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur les 6 biscuits madeleine

Mettre au congélateur 1h

Insert aux fruits rouges

Verser le coulis de fruits rouges dans un moule à insert (il en faut 6)

Mettre au congélateur 3h

Mousse à la pêche

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer la purée de pêche

Hors du feu ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois à la purée de pêche refroidie

Montage

Verser la mousse aux 2/3 du moule

Déposer l'insert aux fruits rouges

Recouvrir de mousse

Poser le biscuit madeleine congelé

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué
