



Entremet coquelicot et nectarine

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Coulis de nectarine

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

Mousse de nectarine

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

Crèmeux au coquelicot

2jaunes 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 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.

Enfourner pendant 15 minutes

Coulis de nectarine

Dans une casserole faire chauffer les nectarines, l'eau et le sucre.

Arrivé à ébullition, réduire le feu et laisser compoter 10 minutes, puis mixer la préparation

Mousse de nectarine

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de nectarines puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

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



Entremet coquelicot et nectarine

Crèmeux au coquelicot

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sirop de coquelicot, 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 cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Montage

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

Mettre au congélateur une nuit