



Entremet cassis et praliné

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Gelée de cassis

120g de coulis de cassis
1feuille de gélatine

Crèmeux au cassis

2 jaunes d'oeuf
100g de coulis de cassis
20g de sucre
1.5feuille de gélatine
100g de crème liquide entière

Mousse pralinée

3 jaunes d'oeuf
20g de sucre
230g de lait
250g de crème liquide entière
3feuilles de gélatine
70g de pâte praliné

Glaçage miroir

75g d'eau
225g de sucre
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant

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

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper à l'aide d'un cercle de 14cm

Pour les restes de gâteau faites des magnums cakes

Gelée de cassis

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis de cassis puis hors du feu ajouter la gélatine

Verser dans le cercle filmé de 14cm et mettre au congélateur 2h minimum

Crèmeux au cassis

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le coulis de cassis, les jaunes d'ufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Verser la moitié du crèmeux dans le cercle de 14cm sur la gelée et mettre au congélateur 2h

Mousse pralinée

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et la pâte pralinée 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Verser la moitié de la mousse dans le moule

Déposer l'insert congelé

Mettre le reste de mousse et pour finir positionner le biscuit

Laisser une nuit entière au congélateur pour pouvoir glacer
