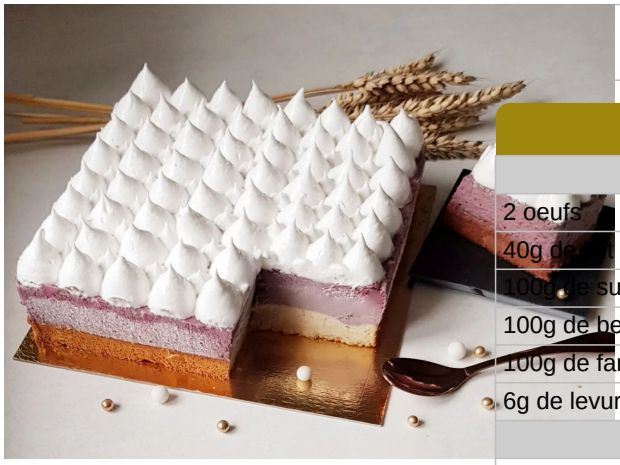
nuage au cassis



Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
40g de lait
100g de sucre
100g de beurre
100g de farine
6g de levure chimique
Mousse au cassis
250g de coulis de cassis
2 oeufs
15g de maïzena
30g de beurre
1,5feuille de gélatine
200g de crème liquide entière
Meringue
3 blancs d'oeufs
180g de sucre
50g d'eau

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 dans le cadre

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir à l'intérieur du cadre

Mousse au cassis

- Pour un cadre 18 x 18cm -

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Mélanger ensemble les oeufs, la maïzena et le coulis de cassis

Puis faire chauffer sur feu moyen en mélangeant jusq'à obtention d'une préparation qui nappe la cuillère.

Hors du feu incorporez le beurre

Puis la gélatine essorée.

Débarasser la préparation (curd) dans un saladier et laisser refroidir

A l'aide d'un batteur monter la crème en une chantilly pas trop ferme, jusqu'au bec d'oiseau

Et incorporer la délicatement à la préparation précédente (curd)

Verser la mousse sur le biscuit madeleine et mettre 30 minutes au congélateur

Meringue

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 118°C

Lorsque le sucre atteint 110°C commencer à battre les blancs d'oeufs

Verser le sucre à 118°C sur les blancs d'oeufs tout en continuant à fouetter

Continuer environ 5 à 10 minutes pour que la température redescende aux environs de 50°C

Mettre la meringue en poche et garnir au dessus de la mousse

Mettre au frais une nuit