



## Entremet popcorn et caramel beurre salé

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

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

#### Croustillant praliné

20g de chocolat blanc  
80g de pâte praliné  
30g de gavottes

#### Crèmeux caramel beurre salé

2 jaunes d'oeuf  
150g de crème liquide entière  
80g de caramel beurre salé  
1feuille de gélatine

#### Mousse au popcorn

4 jaunes d'oeuf  
300g de lait  
300g de crème liquide entière  
60g de sucre  
2feuilles de gélatine  
80g de popcorn

#### Glaçage miroir sans glucose

225g de sucre  
150g de chocolat blanc  
100g de lait concentré non sucré  
75g d'eau  
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 la pâte sur une plaque à génoise, étaler sur une moitié

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper un coeur à la taille du moule

### Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de praliné, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit en forme de coeur et mettre au congélateur 1h

---

### Crèmeux caramel beurre salé

- Pour un cercle de 14cm-

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

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

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

Verser la préparation dans le cercle préalablement filmé

Mettre au congélateur 3h

---

### Mousse au popcorn

Dans le bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Pendant ce temps préparer les popcorn, j'ai utilisé du popcorn au micro onde et mettre de côté

Ajouter les popcorn éclatés (pas les grains restant) 12s/vitesse 7

Verser la préparation dans un contenant avec couvercle et laisser infuser toute une nuit

Le lendemain mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Réchauffer la préparation

Y ajouter la gélatine essorée, bien mélanger et la passer au chinois pour enlever un maximum de résidus

Laisser refroidir

Monter la crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

---

### Glaçage miroir sans glucose

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

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Déposer l'insert congelé

Verser le reste de la mousse

Pour terminer positionner le biscuit/croustillant congelé

Mettre au congélateur une nuit

---



## Entremet popcorn et caramel beurre salé

Le reste de glaçage miroir se congèle très bien et pourra être utilisé pour un autre entremet

