



Entremet vanille et sésame noir

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Croustillant au sésame noir

30g de chocolat blanc
30g de crêpes dentelles
60g de praliné au sésame noir

Crèmeux au sésame noir

2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
20g de sucre
80g de praliné au sésame noir
1,5feuille de gélatine

Mousse à la vanille

4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de lait
300g de crème liquide entière
1cuillère à soupe d'arôme vanille
1cuillère à café de poudre de vanille
4feuilles de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
5feuilles de gélatine
du colorant

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 découper à l'aide d'un cercle de 18cm

Pour les restes de gâteau vous pouvez faire des magnums cakes

Croustillant au sésame noir

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le praliné au sésame noir, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h

Crémeux au sésame noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, le praliné au sésame noir et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, 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 le crémeux dans le cercle de 18cm et mettre au congélateur 2h

Mousse à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la poudre de vanille et l'arôme vanille.

Battre les jaunes et le sucre, verser le 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.

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

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

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Filmer un cercle de 20cm et le munir d'un rhodoïd

Verser à l'intérieur 2/3 de mousse

Positionner le crémeux sésame noir

Mettre le reste de la mousse et poser le biscuit

Laisser une nuit entière au congélateur pour pouvoir le glacer

