



Entremet verveine et framboise

Ingredients

2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de poudre d'amande
80g de sucre glace
30g de farine
20g de sucre

Insert framboises

100g de coulis de framboises
1/2 feuille de gélatine

Mousse à la verveine

2 jaunes d'oeuf
50g de sucre
150g de lait
150g de crème liquide entière
2 feuilles de gélatine
5g de verveine sèche

Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et découper 6 ronds à l'aide d'emporte pièce (par rapport à la taille du moule que vous utilisez)

Insert framboises

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis de framboises 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Verser dans les moules à insert

Mettre au congélateur au moins 2h

Mousse verveine

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

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

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

Verser la préparation dans une boîte hermétique en ajoutant les feuilles de verveine sèche

Laisser infuser une bonne heure

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

Ajouter la crème montée à la préparation précédente (en ayant enlevé les feuilles de verveine) en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse à la verveine

Déposer l'insert framboises

Recouvrir de mousse et déposer le biscuit joconde

Mettre au congélateur une nuit entière

Au moment du démoulage décorer comme il vous plaît; moi je les ai floqués (en lien ma bombe de flocage)
