



Entremet myrtilles et amandes

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Croustillant praliné

30g de chocolat blanc
30g de crêpes dentelles
60g de praliné

Insert myrtilles

260g de compotée de myrtilles
1.5feuille de gélatine

Mousse à l'amande

3 jaunes d'oeuf
225g de lait
225g de crème liquide entière
60g de sucre
80g de crème d'amande
1/2cuillère à café d'arôme d'amande
2,5feuilles de gélatine

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 la taille du moule utilisé

Pour les restes de gâteau vous pouvez faire des magnums cakes

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat au bain marie

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

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

Insert myrtilles

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Faire chauffer la compotée de myrtilles

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 2h

Mousse à l'amande

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la crème d'amande et l'arôme d'amande

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.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse d'amande

Poser l'insert myrtilles congelé

Recouvrir du reste de mousse

Positionner le biscuit congelé en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué
