



Entremet fruits rouges et speculoos

Ingredients

Biscuit joconde

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

Crèmeux speculoos

2 jaunes d'oeuf
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
20g de sucre
60g de pâte speculoos
1.5feuille de gélatine

Mousse de fruits rouges

300g de coulis de fruits rouges
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

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.

Crèmeux au speculoos

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

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

Ajouter la gélatine essorée, la pâte de speculoos et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cadre muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Mousse aux fruits rouges

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de fruits rouges 3min/80°C/vitesse 2.

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

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rouges refroidit.

Dans le moule mettre de la mousse, le crèmeux puis le reste de mousse et enfin le biscuit

Mettre au congélateur toute la nuit



Entremet fruits rouges et speculoos

