Entremet bergamote et praliné aux graines de tournesol

Ingredients
Biscuit madeleine au citron
2 oeufs
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
40g de lait
6g de levure chimique
1 citron
Crémeux praliné aux graines de tournesol
2 jaunes d'oeuf
110g de lait
110g de crème liquide entière
20g de sucre
80g de praliné aux graines de tournesol
1,5feuille de gélatine
Mousse à la bergamote
3 jaunes d'oeuf
220g de purée de bergamote
330g de crème liquide entière
70g de sucre
2,5feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au citron

Prchauffer le four 180C

Prlever le zest du citron

Faire fondre le beurre 3 minutes/60C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, le zest du citron, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper l'aide d'un cercle

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

Crémeux praliné aux graines de tournesol

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la crme 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore, le pralin aux graines de tournesol et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans un cercle muni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Entremet bergamote et praliné aux graines de tournesol

Mousse à la bergamote

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et la pure de bergamote 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse la bergamote

Poser le crmeux pralin congel

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant lgrement

Laisser une nuit au conglateur

Pour la finition : j'ai floqu avec un spray velours jaune

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr