



Nuage au kinder

Ingredients

Biscuit

165g de galette st michel

75g de beurre

Mousse au kinder

200g de kinder maxi

100 + 320g de crème liquide entière

2feuilles de gélatine

Nappage kinder

220g de kinder maxi

100g de crème liquide entière

Biscuit

- Pour un cadre de 18cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mettre les biscuits dans un sachet congélation et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mélanger

Verser dans le cadre et recouvrir le fond en aplatissant bien

Mettre au frais

Mousse au kinder

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer 100g de crème

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Ajouter les kinder en morceaux et mélanger jusqu'à ce que les kinder soient tous fondus

Laisser refroidir

Monter les 320g de crème liquide restante jusqu'au bec d'oiseau et l'incorporer à la préparation précédente délicatement à l'aide d'une maryse

Verser la mousse sur le biscuit à l'intérieur du cadre

Mettre au congélateur 2h



Nuage au kinder

Nappage au kinder

Faire chauffer la crème

La verser sur les kinder en morceaux et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Verser la préparation sur la mousse

Mettre au frais 3h avant de pouvoir démouler et déguster