



Le Calinou

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Crèmeux caramel

100g de sucre
15g de glucose
120 + 70g de crème liquide entière
3g de gélatine
2 jaunes d'oeuf

Mousse riz au lait

80g de riz rond
550g de lait
2g de gélatine
40g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
60 + 250g de crème liquide entière

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau
225g de sucre
9g de gélatine
100g de crème liquide entière
150g de chocolat blanc
du colorant

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 dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer un cercle de 16cm

Crèmeux caramel

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer 120g de crème liquide

Faire chauffer le sucre et le glucose jusqu'à obtenir un caramel ambré

Verser la crème chaude en 3 fois (attention aux éclaboussures) et bien mélanger

Ajouter les 70g de crème froide restante

Ajouter la gélatine essorée

Verser les 2 jaunes d'oeufs et mélanger

Verser la préparation dans un cercle de 16cm filmé et mettre au congélateur 3h

Mousse riz au lait

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Dans une casserole faire chauffer le lait, le sucre, l'arôme vanille et le riz rond jusqu'à ce que le riz ait tout bu

Ajouter la gélatine essorée, mélanger

Mixer la préparation jusqu'à obtenir une préparation lisse

Incrporer les 60g de crème liquide et laisser de côté

Monter le reste de crème liquide jusqu'au bec d'oiseau

Ajouter en 3 fois à la préparation précédente, doucement à la maryse

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse riz au lait

Poser l'insert caramel

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur
