



Entremet popcorn et caramel beurre salé

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Croustillant praliné

20g de chocolat blanc
30g de gavottes
40g de pâte praliné

Crèmeux caramel beurre salé

2 jaunes d'oeuf
150g de crème liquide entière
80g de caramel beurre salé
1feuille de gélatine

Mousse au popcorn

4 jaunes d'oeuf
300g de lait
300g de crème liquide entière
60g de sucre
2feuilles de gélatine
80g de popcorn

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau
225g de sucre
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
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 la pâte sur une plaque à génoise, étaler sur une moitié

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper un coeur à la taille du moule

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de praliné

, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit en forme de coeur et mettre au congélateur 1h

Crèmeux caramel beurre salé

- Pour un cercle de 14cm-

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le caramel et la crème.

Battre les jaunes, verser la crème chaude 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.

Verser la préparation dans le cercle préalablement filmé

Mettre au congélateur 3h

Mousse au popcorn

Faire chauffer le lait.

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

Préparer les popcorn, j'ai utilisé du popcorn au micro onde

Ajouter les popcorn éclatés (pas les grains restant) et mixer

Verser la préparation dans un contenant avec couvercle et laisser infuser toute une nuit

Le lendemain mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Réchauffer la préparation

Y ajouter la gélatine essorée, bien mélanger et la passer au chinois pour enlever un maximum de résidus

Laisser refroidir.

Monter la crème liquide jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

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 le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

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

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Déposer l'insert congelé

Verser le reste de la mousse

Pour terminer positionner le biscuit/croustillant congelé

Mettre au congélateur une nuit

ASTUCE

Le reste de glaçage miroir se congèle très bien et pourra être utilisé pour un autre entremet
title="yes" />
