

Entremet fraise et chocolat

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
40g de lait entier
2 oeufs
6g de levure chimique
100g de farine
100g de sucre
Crémeux au chocolat au lait
110g de crème liquide entière
100g de lait entier
2 jaunes d'oeuf
100g de chocolat au lait
1.5feuille de gélatine
Mousse à la fraise
300g de coulis de fraise
350g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

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 mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Enfourner pendant 15 minutes

Crémeux au chocolat au lait

- Pour un cercle de 18cm -

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

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

Mousse à la fraise

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fraise puis ajouter la glatine essore.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fraise refroidit.

Montage

Dans un cercle de 20cm munit d'un rhodod pour plus de hauteur et un dmoulage facile, mettre une couche de mousse, ensuite le crmeux, lereste de mousse et pour finir le biscuit.

Mettre au congelateur pendant 12h

Si vous utilisez un cercle n'oubliez pas de le filmer

Pour la dcoration j'ai utiliser un spray velours