



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

Crèmeux 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

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.

Enfourner pendant 15 minutes

Crèmeux au chocolat au lait

- Pour un cercle de 18cm -

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes, verser le mélange crème-lait chaud 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.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

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

Mousse à la fraise

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fraise puis ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir

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

Montage

Dans un cercle de 20cm munit d'un rhodoïd pour plus de hauteur et un démoulage facile, mettre une couche de mousse, ensuite le crémeux, le reste de mousse et pour finir le biscuit.

Mettre au congélateur pendant 12h

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

Pour la décoration j'ai utiliser un spray velours
