Entremet coquelicot et nectarine

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de farine
100g de sucre
100g de beurre
40g de lait entier
6g de levure chimique
2oeufs entiers
Coulis de nectarine
500g de nectarine
100g d'eau
100g de sucre
Moussse de nectarine
300g de coulis de nectarine
350g de crème liquide entière
3.5feuilles de gélatine
Crémeux au coquelicot
2jaunes d'oeuf
80g de sirop de coquelicot
90g de lait entier
100g de crème liquide entière
2feuilles 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

Coulis de nectarine

Dans une casserole faire chauffer les nectarines, l'eau et le sucre.

Arriv bullition, rduire le feu et laisser compoter 10minutes, puis mixer la prparation

Mousse de nectarine

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de nectarinespuis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Entremet coquelicot et nectarine

Crémeux au coquelicot

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes et le sirop de coquelicot, 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.

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

Montage

Dans le moule mettre la moiti de la mousse de nectarine, dposer le crmeux au coquelicot puis verser le reste de la mousse et pour finir dposerle biscuit madeleine.

Mettre au conglateur une nuit

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr