



## 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

#### Mousse de nectarine

300g de coulis de nectarine  
 350g de crème liquide entière  
 3.5feuilles de gélatine

#### Crèmeux au coquelicot

2jaunes d'oeuf  
 80g de sirop de coquelicot  
 90g de lait entier  
 100g de crème liquide entière  
 2feuilles 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

### Coulis de nectarine

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

Arrivé à ébullition, réduire le feu et laisser compoter 10 minutes, puis mixer la préparation

### Mousse de nectarine

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de nectarines puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

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



## Entremet coquelicot et nectarine

### Crèmeux au coquelicot

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sirop de coquelicot, 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.

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

### Montage

Dans le moule mettre la moitié de la mousse de nectarine, déposer le crèmeux au coquelicot puis verser le reste de la mousse et pour finir déposer le biscuit madeleine.

Mettre au congélateur une nuit