



Entremet chocolat blanc et framboises

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Crèmeux chocolat blanc

200g de lait entier
220g de crème liquide entière
4 jaunes d'oeuf
160g de chocolat blanc
3feuilles de gélatine

Mousse à la framboise

300g de coulis de framboises
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

Biscuit madeleine

Préchauffer 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 mélanger.

Incorporer le beurre fondu la pâte.

Enfourner pendant 15 minutes

Crèmeux chocolat blanc

Mettre la gélatine 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 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.

Prélever une partie du crèmeux (la quantité nécessaire aux empreintes) que l'on divise en 2 , en colorer une partie en rouge et remplir les empreintes du moule de ses 2 préparations, puis mettre au congélateur 1h

Mettre le reste du crèmeux dans un cadre (plus petit que le moule) au congélateur 3h

Mousse à la framboise

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

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

Laisser refroidir

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

Montage

Sortir le moule du conglateur, verser la moiti de la mousse, mettre le crmeux (du cadre), puis le reste de mousse et enfin le biscuit.

Replacer au conglateur une nuit
