



## Entremet fruits rouges et speculoos

### Ingredients

#### Biscuit joconde

2 oeufs  
2 blancs d'oeufs  
80g de sucre glace  
80g de poudre d'amande  
30g de farine  
20g de sucre

#### Crèmeux speculoos

2g jaunes d'oeuf  
100g de lait entier  
110g de crème liquide entière  
20g de sucre  
60g de pâte speculoos  
1.5feuille de gélatine

#### Mousse aux fruits rouges

300g de coulis de fruits rouges  
300g de crème liquide entière  
4feuilles de gélatine

### Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

### Crèmeux speculoos

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, 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 la pâte de speculoos.

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

### Mousse aux fruits rouges

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges puis hors du feu y incorporer la gélatine essorée.

Laisser refroidir.

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

Dans le moule mettre de la mousse, le crémeux congelé puis le reste de mousse et enfin le biscuit

Mettre au congélateur toute la nuit

---