

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
Crémeux 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

Prchauffer le four 180C

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

Incorporez la farine.

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

Mlanger les 2 prparations dlicatement la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Crémeux speculoos

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes et le sucre, 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.

Puis incorporez la pte de speculoos.

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

Mousse aux fruits rouges

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges puis hors du feu y incorporer la glatine essore.

Laisser refroidir.

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

Dans le moule mettre de la mousse, le crmeux congel puis le reste de mousse et enfin le biscuit

Mettre au conglateur toute la nuit