



leine et nutella

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 nutella

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

Mousse aux madeleines

4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de lait entier
300g de crème liquide entière
1/2cuillère à café d'arôme d'amande
85g de madeleines
3.5feuilles de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

225g de sucre
75g d'eau
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

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 nutella

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 le nutella.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle de 18cm muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Mousse aux madeleines

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait et l'arôme

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer en ajoutant les madeleines en morceaux.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

A l'aide d'un mixeur plongeant mixer un peu la préparation.

Laisser un peu refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Dans le cercle de 20cm mettre le biscuit joconde, verser la moitié de la mousse à la madeleine, poser le crémeux nutella puis mettre le reste de la mousse, et placer au congélateur toute la nuit.
