



## nuage au cassis

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

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

#### Mousse au cassis

250g de coulis de cassis  
2 oeufs  
15g de maïzena  
30g de beurre  
1,5feuille de gélatine  
200g de crème liquide entière

#### Meringue

3 blancs d'oeufs  
160g de sucre glace

### Biscuit madeleine

- Pour un cadre de 18cm x 18cm -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir à l'intérieur du cadre

### Mousse au cassis

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre le coulis de cassis, les oeufs et la maïzena 8s/vitesse 4.5 puis 5 minutes/90°C/vitesse 3

Mettre le beurre 15s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 15s/vitesse 3.5

Débarasser la préparation (curd) dans un saladier et laisser refroidir

A l'aide d'un batteur monter la crème en une chantilly pas trop ferme, jusqu'au bec d'oiseau

Et incorporer la délicatement à la préparation précédente (curd)

Verser la mousse sur le biscuit madeleine et mettre 30 minutes au congélateur

### Meringue

Dans le bol mettre le fouet, les blancs d'oeufs et 90g de sucre glace 7 minutes/37°C/vitesse 3.5

Au bout de 5 minutes oter le capuchon et verser petit à petit les 70g de sucre glace restant

Mettre en poche et garnir au dessus de la mousse

Mettre au frais une nuit

---