



Entremet nutella et vanille

Ingredients

Biscuit joconde

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

Crèmeux vanille

2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
20g de sucre
1 cuillère à café d'arôme vanille
1 sachet de sucre vanillé
1,5 feuille de gélatine

Mousse au nutella

2 jaunes d'oeuf
160g de lait
100g de nutella
220g de crème liquide entière
2 feuilles de gélatine
20g de sucre

Croustillant praliné

20g de chocolat blanc
80g de pâte praliné
30g de gavottes

Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pâte praliné

, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit joconde

Mettre au congélateur 30 minutes

Crèmeux vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait, l'arôme de vanille, le sucre vanillé et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

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

Mousse au nutella

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter le nutella 20s/vitesse 2.5

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

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

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

Montage

Dans le moule verser la mousse au nutella

Disposer l'insert à la vanille

Et finir en déposant le biscuit

Mettre toute la nuit au congélateur pour pouvoir floquer.
