



Entremet popcorn et caramel beurre salé

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Croustillant praliné

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

Crèmeux caramel beurre salé

2 jaunes d'oeuf
150g de crème liquide entière
80g de caramel beurre salé
1feuille de gélatine

Mousse au popcorn

4 jaunes d'oeuf
300g de lait
300g de crème liquide entière
60g de sucre
2feuilles de gélatine
80g de popcorn

Glaçage miroir sans glucose

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

Biscuit madeleine

Préchauffer le four 180C

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

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

Verser la pâte sur une plaque grasse, taler sur une moitié

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper un coeur la taille du moule

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de pralin, puis les gavottes miettes et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit en forme de coeur et mettre au conglateur 1h

Crèmeux caramel beurre salé

- Pour un cercle de 14cm-

Faire tremper la gelatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le caramel, les jaunes d'oeufs 6 minutes/80C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gelatine 10s/vitesse 3

Verser la préparation dans le cercle préalablement filmé

Mettre au conglateur 3h

Mousse au popcorn

Dans le bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Pendant ce temps préparer les popcorn, j'ai utilisé du popcorn au micro onde et mettre de côté

Ajouter les popcorn éclatés (pas les grains restants) 12s/vitesse 7

Verser la préparation dans un contenant avec couvercle et laisser infuser toute une nuit

Le lendemain mettre la gelatine tremper dans de l'eau.

Rechauffer la préparation

Y ajouter la gelatine sèche, bien mélanger et la passer au chinois pour enlever un maximum de résidus

Laisser refroidir

Monter la crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter la préparation précédente refroidie

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gelatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Déposer l'insert congelé

Verser le reste de la mousse

Pour terminer positionner le biscuit/croustillant congelé

Mettre au conglateur une nuit



Entremet popcorn et caramel beurre salé

Le reste de glaçage miroir se congèle très bien et pourra être utilisé pour un autre entremet

title="yes" />

