



Entremet verveine et framboise

Ingredients

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

Insert framboises

100g de coulis de framboises
 1/2feuille de gélatine

Mousse à la verveine

2 jaunes d'oeuf
 50g de sucre
 150g de lait
 150g de crème liquide entière
 2feuilles de gélatine
 5g de verveine sèche

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.

Laisser refroidir et découper 6 ronds à l'aide d'emporte pièce (par rapport à la taille du moule que vous utilisez)

Insert framboises

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis de framboises

3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Verser dans les moules à insert

Mettre au congélateur au moins 2h

Mousse verveine

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

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

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

Verser la préparation dans une boîte hermétique en ajoutant les feuilles de verveine sèche

Laisser infuser une bonne heure

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

Ajouter la crème montée à la préparation précédente (en ayant enlevé les feuilles de verveine) en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse à la verveine

Déposer l'insert framboises

Recouvrir de mousse et déposer le biscuit joconde

Mettre au congélateur une nuit entière

Au moment du démoulage décorer comme il vous plaît; moi je les ai floqués (en lien ma bombe de flocage)
