

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 la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four prchauff 180C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et dcouper 6 ronds l'aide d'emporte pice (par rapport la taille du moule que vous utiisez)

Insert framboises

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis de framboises 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Verser dans les moules insert

Mettre au conglateur au moins 2h

Mousse verveine

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

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

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Verser la prparation dans une boîte hermtique en ajoutant les feuilles de verveine sche

Laisser infuser une bonne heure

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente (en ayant enlev les feuilles de verveine) en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse la verveine

Dposer l'insert framboises

Recouvrir de mousse et dposer le biscuit joconde

Mettre au conglateur une nuit entire

Au moment du dmoulage dcorer comme il vous plaît, moi je les ai floqus (en lien ma bombe de flocage)
