

Entremet verveine et framboises

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
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

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu' ce que le mlange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mlanger les 2 prparations dlicatement la maryse.

Enfourner 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

Ajouter la glatine essore et mlanger

Verser dans les moules insert

Mettre au conglateur au moins 2h

Mousse à la verveine

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

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)
