

Entremet myrtilles et amandes

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
2 oeufs
100g de sucre
100g de farine
40g de lait
6g de levure chimique
Croustillant praliné
30g de chocolat blanc
30g de crêpes dentelles
60g de praliné
Insert myrtilles
260g de compotée de myrtilles
1.5feuille de gélatine
Mousse à l'amande
3 jaunes d'oeuf
225g de lait
225g de crème liquide entière
60g de sucre
2,5feuilles de gélatine
80g de crème d'amande
1/2cuillère à café d'arôme d'amande

Biscuit madeleine

Prchauffer 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 sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper la taille du moule

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le pralin puis les crêpes dentelles pralablement miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit madeleine et mettre au conglateur pour 1h

Insert myrtilles

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre la compote de myrtilles 2min/70C/vitesse 2

Ajouter la glatine essore 12s/vitesse 3

Verser dans le moule insert et mettre 2h au conglateur

Mousse à l'amande

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

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

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

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse d'amande

Poser l'insert myrtilles congel

Recouvrir du reste de mousse

Positionner le biscuit congel en appuyant lgrement

Mettre au conglateur une nuit

Pour la finition j'ai floqu
