



Entremet fraises et hibiscus

Ingredients

Biscuit coeur

1 oeuf
 200g de farine
 100g de beurre mou
 1sachet de sucre vanillé
 75g de sucre glace

Biscuit madeleine

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

Compotée de fraises

200g de fraises
 40g de sucre

Mousse d'hibiscus

3 jaunes d'oeuf
 225g de lait
 225g de crème liquide entière
 60g de sucre
 15g de fleur d'hibiscus séchée
 2,5feuilles de gélatine

Bisucits coeur

Dans le bol mettre le fouet, le sucre glace, le sucre vanillé et le beurre mou 8s/vitesse 3

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3

Enlever le fouet

Ajouter la farine 15s/vitesse 4

Filmer la pâte et la mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte et découper toute la pâte à l'aide de l'emporte pièce en forme de coeur

Enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/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 à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-piècer en forme de coeur

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Compotée de fraises

Découper les fraises en petits morceaux

Faire chauffer avec le sucre à feu moyen jusqu'à obtenir une compotée avec des petits morceaux (pas une purée)

Laisser refroidir

Mousse d'hibiscus

Faire chauffer le lait et mettre à infuser les fleurs séchées d'hibiscus dans un contenant hermétique au moins 2h

Enlever les fleurs

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait, la crème d'amande et l'arôme d'amande 6min/80°C/vitesse 2.

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

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser de la mousse

Mettre une cuillère à soupe de compotée de fraises

Recouvrir de mousse

Poser le biscuit madeleine en enfonçant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Floquer l'entremet avec un spray velours et déposer sur un biscuit coeur
