

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 vanill et le beurre mou 8s/vitesse 3

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3

Enlever le fouet

Ajouter la farine 15s/vitesse 4

Filmer la pte et la mettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 180C

Etaler la pte et dcouper toute la pte l'aide de l'emporte pice en forme de coeur

Enfourner environ 12minutes

Laisser refroidir

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

Laisserrefroidir et emporte-picer en forme de coeur

Pour les restes de gteau fates desmagnums cake

Compotée de fraises

Dcouper les fraises en petits morceaux

Faire chauffer avec le sucre feu moyen jusqu' obtenir une compote avec des petits morceaux (pas une pure)

Laisser refroidir

Mousse d'hhibiscus

Faire chauffer le lait et mettre infuser les fleurs sches d'hibiscus dans un contenant hermtique au moins 2h

Enlever les fleurs

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la crme d'amandeet 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 de la mousse

Mettre une cuillre soupe de compote de fraises

Recouvrir de mousse

Poser le biscuit madeleine en enfonant lgrement

Mettre au conglateur une nuit

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