

Entremet bergamote et praliné aux graines de tournesol

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
6g de levure chimique
1 citron
Crémeux praliné aux graines de tournesol
2 jaunes d'oeuf
110g de lait
110g de crème liquide entière
20g de sucre
80g de praliné aux graines de tournesol
1,5feuille de gélatine
Mousse à la bergamote
3 jaunes d'oeuf
70g de sucre
220g de purée de bergamote
330g de crème liquide entière
2,5feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au citron

Prchauffer le four 180C

Prlever le zest du citron, bio de prfrence

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu et le zest du citron la pte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper l'aide d'un cercle

Pour les restes de gteau vous pouvez fairedesmagnums cakes

Crémeux praliné aux graines de tournesol

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme-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.

Puis incorporez lepralinaux graines de tournesol.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h

Mousse à la bergamote

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer la pure de bergamote

Battre les jaunes et le sucre, verser la pure de bergamote dessus, mlanger et remettre le tout chauffer sur feu moyen.

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

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 la bergamote

Poser le crmeux pralin congel

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant lgrement

Laisser une nuit au conglateur

Pour la finition : j'ai floqu avec un spray velours jaune