



## Entremet chocolat blanc et framboises

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

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

#### Crèmeux chocolat blanc

200g de lait entier  
220g de crème liquide entière  
4 jaunes d'oeuf  
160g de chocolat blanc  
3feuilles de gélatine

#### Mousse à la framboise

4feuilles de gélatine  
300g de coulis de framboises  
300g de crème liquide entière

### 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

Mettre au four 15 minutes

### Crèmeux chocolat blanc

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, les jaunes d'œufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Prélever une partie du crèmeux (la quantité nécessaire aux empreintes) que l'on divise en 2 , en colorer une partie en rouge et remplir les empreintes du moule de ses 2 préparations, puis mettre au congélateur 1h

Mettre le reste du crèmeux dans un cadre (plus petit que le moule) au congélateur 3h

### Mousse à la framboise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de framboises

3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de framboises refroidit.

---

## Montage

Sortir le moule du congélateur, verser la moitié de la mousse, mettre le crémeux (du cadre), puis le reste de mousse et enfin le biscuit.

Replacer au congélateur une nuit

---