

Entremet panna cotta et fruits rouges

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
40g de lait
100g de farine
100g de beurre
100g de sucre
6g de levure chimique
Croustillant praliné
15g de chocolat blanc
15g de crêpes dentelles
35g de pâte praliné
Insert panna cotta
160g de crème liquide entière
2sachets de sucre vanillé
1feuille de gélatine
Mousse aux fruits rouges
150g de purée de fruits rouges
180g de crème liquide entière
1,5feuilles de gélatine

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 une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-picer 6 biscuits

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le pralin et mlanger

Incorporer les crêpes dentelles miettes

Etaler sur les biscuits emporte pics

Insert panna cotta

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Verser la crme et le sucre vanill dans le bol 4min/90C/vitesse 1

Ajouter la glatine essore 12s/vitesse 2,5

Verser dans les moules et mettre au conglateur 3h

Mousse aux fruits rouges

Mettre tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la pure de fruits rouges

Hors du feu ajouter la glatine essore

Laisser refroidir

Monter la crme en chantilly souple

Incorporer la crme la pure en 3 fois

Montage

Verser la moiti de la mousse dans les moules

Poser les inserts panna cotta

Ajouter le reste de la mousse

Positionner les biscuits en appuyant lgrement

Mettre au conglateur une nuit