



Nuage au kinder

Ingredients

Biscuit

165g de galette st michel

75g de beurre

Mousse au kinder

200g de kinder maxi

100 + 320g de crème liquide entière

2feuilles de gélatine

Nappage kinder

220g de kinder maxi

100g de crème liquide entière

Biscuit

- Pour un cadre de 18cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mettre les biscuits dans un sachet conglation et les craser l'aide d'un rouleau ptisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mlanger

Verser dans le cadre et recouvrir le fond en aplatissant bien

Mettre au frais

Mousse au kinder

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer 100g de crme

Hors du feu incorporer la gelatine essore

Ajouter les kinder en morceaux et mlanger jusqu' ce que les kinder soient tous fondus

Laisser refroidir

Monter les 320g de crme liquide restante jusqu'au bec d'oiseau et l'incorporer la prparation prcdente dlicatement l'aide d'une maryse

Verser la mousse sur le biscuit l'intrieur du cadre

Mettre au conglateur 2h



Nuage au kinder

Nappage au kinder

Faire chauffer la crme

La verser sur les kinder en morceaux et mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Verser la prparation sur la mousse

Mettre au frais 3h avant de pouvoir dmouler et dguster