

Entremet nougat noir et abricot

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de farine
100g de beurre
100g de sucre
40g de lait
2 oeufs
1cuillère à café de levure chimique
Croustillant au nougat noir
15g de crêpes dentelles
15g de chocolat blanc
40g de crème de nougat noir
Crémeux à l'abricot
2 jaunes d'oeuf
90g de crème liquide entière
25g de sucre
145g de purée d'abricot
1,5feuille de gélatine
Mousse au nougat noir
3 jaunes d'oeuf
45g de sucre
240g de lait
250g de crème liquide entière
110g de crème de nougat noir
2,5feuille 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 dans un moule de 22cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-picer la taille du moule

Croustillant au nougat noir

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la crme de nougat noir, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit madeleine et remettre au conglateur pour 1h

Crémeux à l'abricot

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crme, la pure d'abricot, le sucre, les jaunes d'oeufs 6 minutes/80C/vitesse 2

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

Verser le crmeux dans un moule insert et mettre au conglateur 2h

---

Mousse au nougat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, la crme de nougat noir et le lait 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 les 2/3 de la mousse au nougat noir

Poser le crmeux abricot 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 ivoire
