

Entremet vanille et chocolat

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
6g de levure chimique
6cuillère à café de pralin feuilleté
Crémeux chocolat noir
1 jaune d'oeuf
50g de lait
55g de crème liquide entière
20g de sucre
35g de chocolat noir
2g de gélatine
Mousse vanille
3 jaunes d'oeuf
40g de sucre
200g de lait
220g de crème liquide entière
1cuillère à café de poudre de vanille
1cuillère à café d'arôme vanille
4g de gélatine

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

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 la pte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-picer 6 carrs la taille du moule

Garnir les 6 biscuits d'une cuillre de pralin feuillet

Mettre au conglateur 1h

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

Crémeux chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la crme et le chocolat noir.

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 essore hors du feu.

Laisser refroidir, puis verser dans votre moule insert et mettre au conglateur 3h

---

Mousse vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait, la poudre de vanille et l'arme vanille

Battre les jaunes et le sucre, verser le 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.

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 de la mousse vanille jusqu' la moiti

Poser le crmeux chocolat noir congel

Recouvrir de mousse

Puis dposer le bisuit en appuyant lgrement

Mettre au conglateur une nuit

Pour la finition j'ai floqu avec du spray velours
