# Entremet aux 2 sésames

| Ingredients |
| --- |
| Biscuit madeleine |
| 100g de beurre |
| 100g de farine |
| 100g de sucre |
| 2 oeufs |
| 6g de levure chimique |
| 40g de lait |
| Croustillant praliné |
| 40g de praliné |
| 15g de chocolat blanc |
| 15g de crêpes dentelles |
| Mousse au tahini |
| 200g de graines de sésames |
| 1cuillère à soupe d'huile de sésame |
| Mousse au tahini |
| 2 jaunes d'oeuf |
| 60g de sucre |
| 150g de lait |
| 150g de crème liquide entière |
| 3g de gélatine |
| 8cuillères à café de praliné au sésame noir |
| 60g de tahini |
| Glaçage miroir sans glucose |
| 225g de sucre |
| 9g de gélatine |
| 150g de chocolat blanc |
| 100g de crème liquide entière |
| 75g d'eau |
| du colorant |

## 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

Laisserr refroidir et emporte-picer 8 coeurs

Pour les restes de gteau vous pouvez fairedesmagnums cakes

## Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le pralin, puis les gavottes miettes et mlanger

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

## Tahini

Prchauffer le four  180C

Etaler les graines de ssames sur une silpat ou un papier four

Enfourner 5 minutes, les graines doivent tre lgrement dores et laisser refroidir

Mixer les grains avec l'huile de ssame jusqu' obtention d'une pte homogne

## Mousse au tahini

Mettre la glatine  tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le tahini

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 essore 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 2/3 de mousse

Dposer 1 cuillre  caf de pralin au ssame noir

Recouvrir de mousse

Dposer le biscuit madeleine

Faire pareil pour les 8 coeurs

Mettre au conglateur une nuit

## Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine  tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau etle sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis la crme liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir  34C pour glacer sur l'entremet congel.