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.