

Entremet coquelicot et nectarine

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
40g de lait entier
2 oeufs
6g de levure chimique
coulis de nectarine
500g de nectarine
100g d'eau
100g de sucre
Mousse de nectarine
300g de coulis de nectarine
3.5feuilles de gélatine
350g de crème liquide entière
Crémeux au coquelicot
2 jaunes d'oeuf
80g de sirop de coquelicot
90g de lait entier
100g de crème liquide entière
2feuilles 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

Mettre au four 15 minutes

Coulis de nectarine

Mettre tous les ingrdients dans le bol 6min/95C/vitesse 1.5

Puis 20s/vitesse 9

Mousse de nectarine

Mettre tremper les feuilles de glatine. Faire chauffer le coulis de nectarine 3min/80C/vitesse 2. Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse2.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de nectarine refroidit.

Crémeux au coquelicot

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le lait, le sirop de coquelicot et la crme 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans un cercle ou cadre muni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h.

Montage

Dans le moule mettre la moiti de la mousse de nectarine, dposer le crmeux au coquelicot puis verser le reste de la mousse et pour finir dposerle biscuit madeleine.

Mettre au conglateur une nuit