



## 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

#### Crèmeux 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

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/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 ingrédients dans le bol 6min/95°C/vitesse 1.5

Puis 20s/vitesse 9

### Mousse de nectarine

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de nectarine 3min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

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

### Crèmeux au coquelicot

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le lait, le sirop de coquelicot et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

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

---

## Montage

Dans le moule mettre la moitié de la mousse de nectarine, déposer le crémeux au coquelicot puis verser le reste de la mousse et pour finir déposer le biscuit madeleine.

Mettre au congélateur une nuit

---