



Nuage au carambar

Ingredients

Biscuit

180g de galette st michel

90g de beurre

Mousse carambar

150 + 300g de crème liquide entière

120g de carambars

5g de gélatine

Nappage au carambar

70g de crème liquide entière

125g de carambars

25g de beurre

Biscuit

- Pour un cadre de 18cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mettre les biscuits dans un sachet congélation et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mélanger

Verser dans le cadre et recouvrir le fond en aplatissant bien

Mettre au frais

Mousse au carambar

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer 150g de la crème liquide et les carambars, jusqu'à ce que les carambars soient tous fondus

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Laisser refroidir

Monter les 300g crème liquide restante jusqu'au bec d'oiseau et l'incorporer à la préparation précédente délicatement à l'aide d'une maryse

Verser la mousse sur le biscuit à l'intérieur du cadre

Mettre au congélateur 2h

Nappage au carambar

Faire chauffer ensemble la crème liquide et les carambars jusqu'à ce que les carambars soient tous fondus

Hors du feu ajouter le beurre

Laisser un peu refroidir et verser sur la mousse à l'intérieur du cadre

Mettre au frais 4h ou 1h30 au congélateur
