



Entremet chocolat noir et fraise

Ingredients

Biscuit madeleine

40g de lait
100g de farine
100g de sucre
2 oeufs
6g de levure chimique
100g de beurre

Croustillant praliné

20g de chocolat au lait
20g de crêpes dentelles
50g de pâte praliné

Crèmeux chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
25g de sucre
70g de chocolat noir
90g de lait
70g de crème liquide entière
3g de gélatine

Mousse à la fraise

280g de purée de fraises
230g de crème liquide entière
4,5g de gélatine

Nappage neutre

160g d'eau
160g de sucre
8g de gélatine

Biscuit madeleine

Préchauffer le four 180°C

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 mélanger.

Incorporer le beurre fondu la pâte.

Verser dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporter piquer un cercle de 16cm

Croustillant praliné

Faire fondre au bain marie le chocolat au lait

Ajouter le praliné et mélanger

Incorporer les crêpes dentelles croussantes

Etaler le croustillant sur le biscuit et mettre au conglateur

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .froide

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sucre

Verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mélanger jusqu' ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gelatine sse hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Laisser refroidir, puis verser dans le cercle de 16cm muni d'un rhodoïd, sur le biscuit et mettre au conglateur 3h

Mousse à la fraise

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis de fraise puis ajouter la gelatine essore.

Laisser refroidir

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

Montage

Verser toute la mousse dans le moule

Dposer l'insert compos du biscuit, croustillant et crèmeux chocolat, en appuyant lgrement

Mettre au conglateur une nuit

Nappage neutre

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau.froide

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' ce que ce dernier soit compltement dissout

Puis hors du feu y ajouter la gelatine essore.

Laisser refroidir

Napper 29C sur l'entremet congel

Et décorer comme il vous plaît
