



## Entremet pêche melba

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

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

#### Croustillant praliné

20g de chocolat blanc  
20g de crêpes dentelles  
60g de pâte praliné

#### Insert fruits rouges

100g de coulis de fruits rouges

#### Mousse à la pêche

230g de purée de pêche  
210g de crème liquide entière  
4,5g de gélatine

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 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 à la pâte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécé 6 ronds à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

### Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pâte praliné, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur les 6 biscuits madeleine

Mettre au congélateur 1h

### Insert aux fruits rouges

Verser le coulis de fruits rouges dans un moule à insert (il en faut 6)

Mettre au congélateur 3h



## Entremet pêche melba

### Mousse à la pêche

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer la purée de pêche

Hors du feu ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois à la purée de pêche refroidie

### Montage

Verser la mousse aux 2/3 du moule

Déposer l'insert aux fruits rouges

Recouvrir de mousse

Poser le biscuit madeleine congelé

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué