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

Prchauffer le four 180C

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 mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisserrefroidir et emporte-picer6 ronds la taille du moule

Pour les restes de gteau fates desmagnums cake

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pte pralin, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur les 6 biscuits madeleine

Mettre au conglateur 1h

Insert aux fruits rouges

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

Mettre au conglateur 3h

Mousse à la pêche

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer la pure de pche

Hors du feu ajouter la glatine essore.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois la pure de pche refroidie

Montage

Verser la mousse aux 2/3 du moule

Dposer l'insert aux fruits rouges

Recouvrir de mousse

Poser le biscuit madeleine congel

Mettre au conglateur une nuit

Pour la fiinition j'ai floqu