

Entremets cassis, vanille et madeleine

Pour 8 personnes

Préparation : 1h30 au global – Cuisson : 12 + 5 + 10 min – Congélation : 6h à 1 nuit

Ingrédients :

***Confit toile décor**

arabesque

- 300g de purée de cassis
- 6g de gélatine

***Biscuit madeleine**

- 80g de beurre
- 80g de sucre
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 80g de farine
- 2g de levure chimique

***Mousse vanille :**

- 80g de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 10g de sucre
- 2 feuilles de gélatine soit 4g
- 1/2 gousse de vanille
- 90g de chocolat blanc
- 25cl de crème fleurette 30% mat gr



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : une casserole, un cul-de-poule, une spatule haute température, un robot, un moule rond 22cm, toile décor arabesques et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Toile décor :**

- Poser la toile décor dans le moule rond posé sur une plaque aluminium.
- Tremper 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir.
- Chauffer 100g de purée de cassis et ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger jusqu'à dissolution.
- Verser ensuite les 200g de purée restante.
- Bien mélanger et verser sur la toile décor.
- Garder au congélateur 1h.

***Biscuit madeleine :**

- Fouetter les œufs dans la cuve d'un robot et ajouter le sucre et une pointe de sel progressivement.
- Fouetter le mélange à l'aide de la feuille et à vitesse moyenne.
- Ajouter la farine et la levure tamisée en pluie puis le beurre fondu froid.
- Fouetter pendant 1 minute.
- Placer le moule rond sur une plaque perforée et verser la pâte à madeleine dedans.
- Faire cuire +/- 12 minutes à 180°C jusqu'à coloration dorée sur les bords.

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

*Mousse vanille :

- Mettre la gélatine dans de l'eau froide.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille.
- Eteindre le feu, retirer la gousse et verser sur le mélange précédent (œufs et sucre) en fouettant sans cesse.
- Remettre sur feu très doux 1 min max tout en fouettant. Eteindre le feu.
- Ajouter la gélatine essorée et mélanger.
- Verser sur le chocolat blanc tout en fouettant et réserver.
- Monter la crème en chantilly et l'incorporer à la préparation au chocolat tiédie.

*Montage :

- Sortir la plaque du congélateur avec le confit de fruits gélifié.
- Verser la crème et lisser.
- Ajouter le biscuit et le pousser dans la crème.
- Enlever le surplus de crème si nécessaire.
- Couvrir d'un film alimentaire et garder au congélateur au minimum 1 nuit.
- Le sortir ensuite du congélateur et le démouler, sur le plat de service, encore congelé pour que les motifs de la toile décor soient nets.
- Garder au frais jusqu'à dégustation.

Bon appétit !



Moule rond et toile décor « arabesques »



Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle