Entremet cassis et praliné

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique
Gelée de cassis
120g de coulis de cassis
1feuille de gélatine
Crémeux au cassis
2 jaunes d'oeuf
100g de coulis de cassis
100g de crème liquide entière
20g de sucre
1.5feuille de gélatine
Mousse pralinée
3 jaunes d'oeuf
20g de sucre
230g de lait
250g de crème liquide entière
70g de pâte praliné
3feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
225g de sucre
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant

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

Laisserr refroidir et dcouper l'aide d'un cercle de 14cm

Pour les restes de gteau fates desmagnums cakes

Gelée de cassis

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis de cassis puis hors du feu ajouter la glatine

Laisser un peu refroidir

Verser dans le cercle film de 14cm et mettre au conglateur 2h minimum

Crémeux au cassis

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le couliset la crme.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Laisser refroidir, puis verser la moiti du crmeux dans lecercle de 14cm sur la gele et mettre au conglateur 2h

Mousse pralinée

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu ainsi que lapte praline

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau etle sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Verser la moiti de la mousse dans le moule

Dposer l'insert congel

Mettre le reste de mousse et pour finir positionner le biscuit

Laisser une nuit entire au conglateur pour pouvoir glacer