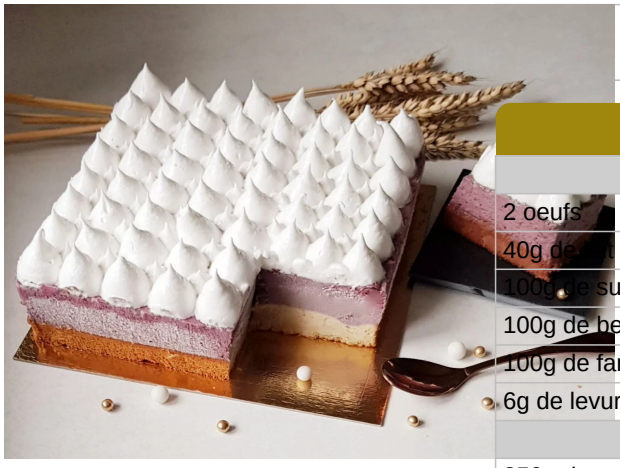

nuage au cassis

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
40g de lait
100g de sucre
100g de beurre
100g de farine
6g de levure chimique
Mousse au cassis
250g de coulis de cassis
2 oeufs
15g de maïzena
30g de beurre
1,5feuille de gélatine
200g de crème liquide entière
Meringue
3 blancs d'oeufs
160g de sucre glace

Biscuit madeleine

- Pour un cadre de 18cm x 18cm -

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir l'intrieur du cadre

Mousse au cassis

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre le coulis de cassis,les oeufs et la mazena 8s/vitesse 4.5 puis 5 minutes/90C/vitesse 3

Mettre le beurre 15s/vitesse 3

Ajouter la glatine essore 15s/vitesse 3.5

Dbarasser la prparation (curd) dans un saladier et laisser refroidir

A l'aide d'un batteur monter la crme en une chantilly pas trop ferme, jusqu'au bec d'oiseau

Et incorporer la dlicatement la prparation prcdente (curd)

Verser la mousse sur le biscuit madeleine et mettre 30 minutes au conglateur

Meringue

Dans le bol mettre le fouet, les blancs d'oeufs et 90g de sucre glace 7 minutes/37C/vitesse 3.5

Au bout de 5 minutes oter le capuchon et verser petit petit les 70g de sucre glace restant

Mettre en poche et garnir au dessus de la mousse

Mettre au frais une nuit