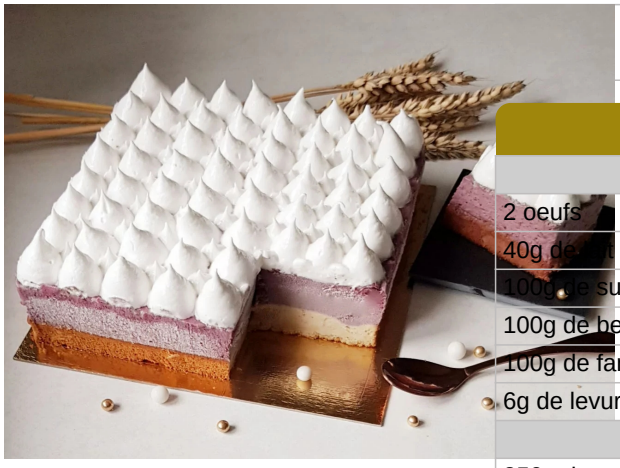

nuage au cassis

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
180g de sucre
50g d'eau

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 dans le cadre

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir l'intrieur du cadre

Mousse au cassis

- Pour un cadre 18 x 18cm -

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Mlanger ensemble les oeufs, la mazena et le coulis de cassis

Puis faire chauffer sur feu moyen en mlangeant jusq' obtention d'une prparation qui nappe la cuillre.

Hors du feu incorporez le beurre

Puis la glatine essore.

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

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' 118C

Lorsque le sucre atteint 110C commencer battre les blancs d'oeufs

Verser le sucre 118C sur les blancs d'oeufs tout en continuant fouetter

Continuer environ 5 10 minutes pour que la temprature redescende aux environs de 50C

Mettre la meringue en poche et garnir au dessus de la mousse

Mettre au frais une nuit