



Entremet popcorn et caramel beurre salé

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
 100g de farine
 100g de beurre
 100g de sucre
 40g de lait
 6g de levure chimique

Croustillant praliné

20g de chocolat blanc
 80g de pâte praliné
 30g de gavottes

Crèmeux caramel beurre salé

2 jaunes d'oeuf
 150g de crème liquide entière
 80g de caramel beurre salé
 1feuille de gélatine

Mousse au popcorn

4 jaunes d'oeuf
 300g de lait
 300g de crème liquide entière
 60g de sucre
 2feuilles de gélatine
 80g de popcorn

Glaçage miroir sans glucose

225g de sucre
 150g de chocolat blanc
 100g de lait concentré non sucré
 75g d'eau
 5feuilles de gélatine
 du colorant

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

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

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

Verser la pâte sur une plaque à génoise, étaler sur une moitié

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper un coeur à la taille du moule

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de praliné

, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit en forme de coeur et mettre au congélateur 1h

Crèmeux caramel beurre salé

- Pour un cercle de 14cm-

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le caramel, les jaunes d'ufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Verser la préparation dans le cercle préalablement filmé

Mettre au congélateur 3h

Mousse au popcorn

Dans le bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Pendant ce temps préparer les popcorn, j'ai utilisé du popcorn au micro onde et mettre de côté

Ajouter les popcorn éclatés (pas les grains restant) 12s/vitesse 7

Verser la préparation dans un contenant avec couvercle et laisser infuser toute une nuit

Le lendemain mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Réchauffer la préparation

Y ajouter la gélatine éssorée, bien mélanger et la passer au chinois pour enlever un maximum de résidus

Laisser refroidir

Monter la crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse

Déposer l'insert congelé

Verser le reste de la mousse

Pour terminer positionner le biscuit/croustillant congelé

Mettre au congélateur une nuit



Entremet popcorn et caramel beurre salé

Le reste de glaçage miroir se congèle très bien et pourra être utilisé pour un autre entremet ;

title="yes" />

