Entremet popcorn et caramel beurre salé

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
40g de lait
6g de levure chimique
Croustillant praliné
20g de chocolat blanc
30g de gavottes
40g de pâte praliné
Crémeux 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
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 la pte sur une plaque gnoise, taler sur une moiti

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper un coeur la taille du moule

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de pralin, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit en forme de coeur et mettre au conglateur 1h

Crémeux caramel beurre salé

- Pour un cercle de 14cm-

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le caramel et la crme.

Battre les jaunes, verser la crmechaude 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.

Verser la prparation dans le cercle pralablement film

Mettre au conglateur 3h

Mousse au popcorn

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

Prparer les popcorn, j'ai utilis du popcorn au micro onde

Ajouter les popcorn clats (pas les grains restant) et mixer

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

Le lendemain mettre la glatine tremper dans de l'eau.

Rchauffer la prparation

Y ajouter la glatine ssore, bien mlanger et la passer au chinois pour enlever un maximum de rsidus

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

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

Dans le moule verser la moiti de la mousse

Dposer l'insert congel

Verser le reste de la mousse

Pour terminer positionner le biscuit/croustillant congel

Mettre au conglateur une nuit

ASTUCE

Le reste de glaçage miroir se congèle très bien et pourra être utilisé pour un autre entremet
title="yes" />