



Entremet violette et chocolat blanc

Ingredients

Biscuit de savoie

3 oeufs
75g de sucre
25g de farine
25g de maïzena

Crèmeux à la violette

2 jaunes d'oeuf
40g de sucre à la violette
1cuillère à café de sirop de violette
150g de crème liquide entière
1,5feuille de gélatine

Mousse au chocolat blanc

3 jaunes d'oeuf
25g de sucre
200g de lait
70g de chocolat blanc
2feuilles de gélatine
220g de crème liquide entière

Biscuit de savoie

Prchauffer le four 180C

Sparer les jaunes et les blancs d'oeufs

Fouetter ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Ajouter la farine et la maïzena puis mlanger

Battre les blancs en neige

Incorporer les blancs en neige la prparation prcdente dlicatement l'aide d'une maryse

Enfourner pendant 25 minutes

Laisser refroidir

Crèmeux à la violette

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer la crme.

Battre les jaunes et le sucre la violette, verser la crme chaude 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.

Puis incorporez le sirop de violette

Verser dans un cercle film de 16cm

Mettre au conglateur 3h



Entremet violette et chocolat blanc

Mousse au chocolat blanc

Mettre la gelatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le chocolat

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

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gelatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser la moitié de la mousse au chocolat blanc

Puis positionner le cœur de la violette congelée

Recouvrir du reste de la mousse

Et pour finir, mettre le biscuit de Savoie

Mettre au congélateur une nuit

Le lendemain vous pouvez décorer l'entremet si vous le désirez, moi je l'ai laissé nature