Entremet violette et chocolat blanc

Ingredients
Biscuit de savoie
3 oeufs
75g de sucre
25g de farine
25g de maïzena
Crémeux 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

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes et les blancs d'oeufs

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

Ajouter la farine et la maïzena puis mélanger

Battre les blancs en neige

Incorporer les blancs en neige à la préparation précédente délicatement à l'aide d'une maryse

Enfourner pendant 25 minutes

Laisser refroidir

Crémeux à la violette

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer la crème.

Battre les jaunes et le sucre à la violette, verser la crème chaude dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

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

Puis incorporez le sirop de violette

Verser dans un cercle filmé de 16cm

Mettre au congélateur 3h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.com | Création https://lesage-david.fr

Mousse au chocolat blanc

Mettre la gélatine 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 gélatine 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 crémeux à la violette congelé

Recouvrir du reste de la mousse

Et pour finir, mettre le biscuit de savoie

Mettre au congélateur une nuit

Le lendemain vous pouvez floquer l'entremet si vous le désirez, mi je l'ai laissé nature

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.com | Création https://lesage-david.fr