



## Entremet myrtilles et amandes

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

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

#### Croustillant praliné

30g de chocolat blanc  
30g de crêpes dentelles  
60g de praliné

#### Insert myrtilles

260g de compotée de myrtilles  
1,5feuille de gélatine

#### Mousse à l'amande

3 jaunes d'oeuf  
225g de lait  
225g de crème liquide entière  
60g de sucre  
2,5feuilles de gélatine  
80g de crème d'amande  
1/2cuillère à café d'arôme d'amande

### 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 sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faire des magnums cake

### Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le praliné puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h

### Insert myrtilles

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre la compotée de myrtilles

2min/70°C/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 12s/vitesse 3

Verser dans le moule à insert et mettre 2h au congélateur

---

## Mousse à l'amande

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, la crème d'amande et l'arôme d'amande 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

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 les 2/3 de la mousse d'amande

Poser l'insert myrtilles congelé

Recouvrir du reste de mousse

Positionner le biscuit congelé en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué

---