



## Entremet fraises et hibiscus

### Ingredients

#### Biscuit coeur

75g de sucre glace

1 oeuf

1 sachet de sucre vanillé

200g de farine

100g de beurre mou

#### Biscuit madeleine

100g de beurre

100g de farine

2 oeufs

100g de sucre

6g de levure chimique

40g de lait

#### Compotée de fraises

200g de fraises

40g de sucre

#### Mousse d'hibiscus

3 jaunes d'oeuf

60g de sucre

225g de lait

225g de crème liquide entière

15g de fleur d'hibiscus séchée

2,5 feuilles de gélatine

### Biscuits coeur

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le beurre bien mou, le sucre glacé et le sucre vanillé

Verser l'oeuf tout en continuant à fouetter

Puis incorporer la farine à la main (ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure)

Filmer la pâte et la mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte et découper toute la pâte à l'aide de l'emporte pièce en forme de coeur

Enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

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 mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

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

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécer 8 coeurs

Pour les restes de gâteau vous pouvez faire des magnums cakes

---

### Compotée de fraises

Découper les fraises en petits morceaux

Faire chauffer avec le sucre à feu moyen jusqu'à obtenir une compotée avec des petits morceaux (pas une purée)

Laisser refroidir

---

### Mousse à l'hibiscus

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et mettre à infuser les fleurs séchées d'hibiscus dans un contenant hermétique au moins 2h

Enlever les fleurs

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Refaire chauffer le lait

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 de la mousse

Mettre une cuillère à soupe de compotée de fraises

Recouvrir de mousse

Poser le biscuit madeleine en enfonçant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Floquer l'entremet avec un spray velours et déposer sur un biscuit coeur

---