



Entremet concombre et vanille

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Insert concombre

220g de concombre épluché
35g de sucre
1sachet de sucre vanillé
1,5feuille de gélatine
1/2cuillère à café de poudre de vanille

Mousse vanille

3 oeufs
225g de lait
225g de crème liquide entière
50g de sucre
1sachet de sucre vanillé
1cuillère à café de poudre de vanille
2feuilles de gélatine

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 l'aide d'un cercle de 16cm

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Insert concombre

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.

Enlever les pépins des concombres et les découper en petits morceaux

Dans le bol mettre les morceaux de concombre, le sucre et le sucre vanillé 5 minutes/90°C/vitesse 2,5

Ajouter la gélatine essorée 8s/vitesse 2,5

Verser la préparation dans le cercle de 16cm sur le biscuit

Mettre au congélateur 3h

Mousse vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, la poudre de vanille et le sucre vanillé 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

Filmer un cercle de 18cm

Déposer au centre le biscuit et l'insert concombre congelé

Verser dessus la mousse vanille

Mettre au congélateur une nuit

Le lendemain démouler et floquer avec un spray velours
