



Entremet concombre et vanille

Ingredients

Biscuit madeleine

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

insert concombre

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

Mousse vanille

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

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 découper à l'aide d'un cercle de 16cm

Pour les restes de gâteau vous pouvez faire des magnums cakes

Insert concombre

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

Enlever les pépins des concombres et les découper en petits morceaux.

Faire chauffer ensemble, sur feu moyen, les morceaux de concombre, le sucre et le sucre vanillé

Laisser cuire et compoter pendant quelques minutes

Ajouter la gélatine essorée et mélanger

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

Mettre au congélateur 3h

Mousse vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, le sucre vanillé et la poudre de vanille.

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

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
