



Entremet bergamote et praliné aux graines de tournesol

Ingredients

Biscuit madeleine au citron

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

Crèmeux praliné aux graines de tournesol

2 jaunes d'oeuf
110g de lait
110g de crème liquide entière
20g de sucre
80g de praliné aux graines de tournesol
1,5feuille de gélatine

Mousse à la bergamote

3 jaunes d'oeuf
220g de purée de bergamote
330g de crème liquide entière
70g de sucre
2,5feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au citron

Préchauffer le four 180C

Prélever le zeste du citron

Faire fondre le beurre 3 minutes/60C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, le zeste du citron, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Verser sur les 2/3 d'une plaque grise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper l'aide d'un cercle

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Crèmeux praliné aux graines de tournesol

Mettre la gélatine tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la crème 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée, le praliné aux graines de tournesol et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans un cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h



Entremet bergamote et praliné aux graines de tournesol

Mousse à la bergamote

Mettre la gelatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre et la puree de bergamote 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gelatine 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 à la bergamote

Poser le crémeux praliné congelé

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Pour la finition : j'ai fondu avec un spray velours jaune