



Entremet bergamote et praliné aux graines de tournesol

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
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
70g de sucre
220g de purée de bergamote
330g de crème liquide entière
2,5feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au citron

Préchauffer le four à 180°C

Prélever le zest du citron, bio de préférence

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 et le zest du citron 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

Pour les restes de gâteau vous pouvez faire des magnums cakes

Crèmeux praliné aux graines de tournesol

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-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.

Puis incorporez le praliné aux graines de tournesol

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

Mousse à la bergamote

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer la purée de bergamote

Battre les jaunes et le sucre, verser la purée de bergamote dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer sur feu moyen.

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 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 floqué avec un spray velours jaune
