



Nuage au lait

Ingredients

Biscuit

110g de petits beurre

50g de beurre

Mousse au lait

100g de lait concentré sucré

120g de lait concentré non sucré

8g de lait demi-écrémé en poudre

220g de crème liquide entière

1,5 feuille de gélatine

Biscuit

- Pour un cadre de 14cm, pour 4 à 6 personnes -

Faire fondre le beurre au bain marie

Mettre les biscuits dans un sachet congélation et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mélanger

Verser dans le cadre et recouvrir le fond en aplatissant bien

Mettre au frais

Mousse au lait

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer le lait concentré sucré, le lait concentré non sucré et le lait en poudre

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Laisser refroidir

Monter la crème liquide en chantilly jusqu'au bec d'oiseau

Ajouter la chantilly en 3 fois au mélange précédent refroidit

Verser la mousse sur le biscuit à l'intérieur du cadre

Mettre au frais 5h avant de pouvoir déguster

<https://recettes.de/defi-cuisine-sans-four>

ASTUCE

- Laisse bien reposer au frais pour une meilleure tenue

- Tu peux ajouter une pointe de vanille pour plus de goût

- Tu peux utiliser du lait végétal mais la texture peut être légérement différente
