



Entremet mangue, passion et chocolat au lait

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Insert gelée mangue et passion

200g de coulis de mangue passion
 1,5feuille de gélatine

Insert crémeux mangue et passion

2 jaunes d'oeuf
 20g de sucre
 70g de crème liquide entière
 60g de coulis de mangue passion
 1,5feuille de gélatine

Croustillant praliné

15g de chocolat blanc
 15g de crêpes dentelles
 35g de pâte praliné

Mousse au chocolat au lait

3 jaunes d'oeuf
 230g de lait
 30g de sucre
 80g de chocolat au lait
 250g de crème liquide entière
 2,5feuilles 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 dans un moule de 22cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-piècer avec un cercle de 14cm

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et remettre au congélateur pour 1h

Insert gelée mangue passion

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Verser le coulis dans un cercle de 14cm filmé

Mettre au congélateur 2h

Crémeux mangue passion

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le coulis 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.

Laisser refroidir, puis verser le crémeux dans le cercle de 14cm sur la gelée

Remettre au congélateur 2h

Mousse chocolat au lait

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le chocolat

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

Pour un cercle de 16cm avec rhodoïd

Verser une partie de la mousse au chocolat au lait

Poser le double insert mangue et passion

Mettre le reste de la mousse

Positionner le biscuit en appuyant légèrement

Mettre une nuit au congélateur

Pour finir mon entremet je l'ai floqué à l'aide d'un spray velours au chocolat



Entremet mangue, passion et chocolat au lait

