



## Entremet panna cotta et fruits rouges

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

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

#### Insert panna cotta

160g de crème liquide entière  
2sachets de sucre vanillé  
1feuille de gélatine

#### Croustillant praliné

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

#### Mousse aux fruits rouges

150g de purée de fruits rouges  
180g de crème liquide entière  
1,5feuille 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.

Etaler sur une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécer 6 biscuits

### Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné et mélanger

Incorporer les crêpes dentelles émiettées

Etaler sur les biscuits emporte piécés

### Insert panna cotta

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crème avec le sucre vanillé

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Verser dans les moules et mettre au congélateur 3h

---

## Mousse aux fruits rouges

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de fruits rouges

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

Monter la crème en chantilly souple

Incorporer la crème à la purée en 3 fois

---

## Montage

Verser la moitié de la mousse dans les moules

Poser les inserts panna cotta

Ajouter le reste de la mousse

Positionner les biscuits en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

---