



Entremet nougat noir et abricot

Ingredients

Biscuit madeleine

100g de farine

100g de beurre

40g de lait

2 oeufs

100g de sucre

1 cuillère à café de levure chimique

Croustillant au nougat noir

15g de chocolat blanc

15g de crêpes dentelles

40g de crème de nougat noir

Crèmeux à l'abricot

2 jaunes d'oeuf

90g de crème liquide entière

25g de sucre

140g de purée d'abricot

1,5 feuille de gélatine

Mousse au nougat noir

3 jaunes d'oeuf

45g de sucre

240g de lait

250g de crème liquide entière

110g de crème de nougat noir

2,5 feuille 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-piécé à la taille du moule

Croustillant au nougat noir

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la crème de nougat noir, puis les gavottes émiettées et mélanger

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



Entremet nougat noir et abricot

Crèmeux à l'abricot

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer la purée d'abricot et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème chaude 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 crèmeux dans un moule à insert

Mettre au congélateur 2h

Mousse au nougat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème de nougat noir

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

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse au nougat noir

Poser le crèmeux abricot 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 ivoire