



## Entremet aux 2 sésames

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

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

#### Croustillant praliné

40g de praliné  
15g de chocolat blanc  
15g de crêpes dentelles

#### Mousse au tahini

200g de graines de sésames  
1 cuillère à soupe d'huile de sésame

#### Mousse au tahini

2 jaunes d'oeuf  
60g de sucre  
150g de lait  
150g de crème liquide entière  
3g de gélatine  
8 cuillères à café de praliné au sésame noir  
60g de tahini

#### Glaçage miroir sans glucose

225g de sucre  
9g de gélatine  
150g de chocolat blanc  
100g de crème liquide entière  
75g d'eau  
du colorant

### 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 sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécer 8 coeurs

Pour les restes de gâteau vous pouvez faire des magnums cakes

### 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 mettre au congélateur pour 1h

---

## Tahini

Préchauffer le four à 180°C

Etaler les graines de sésames sur une silpat ou un papier four

Enfourner 5 minutes, les graines doivent être légèrement dorées et laisser refroidir

Mixer les grainés avec l'huile de sésame jusqu'à obtention d'une pâte homogène

---

## Mousse au tahini

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le tahini

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 2/3 de mousse

Déposer 1 cuillère à café de praliné au sésame noir

Recouvrir de mousse

Déposer le biscuit madeleine

Faire pareil pour les 8 coeurs

Mettre au congélateur une nuit

---

## Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

---



---

**Entremet aux 2 sésames**

---

