



Entremet chocolat noir et fraise

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Croustillant praliné

20g de chocolat au lait
 20g de crêpes dentelles
 50g de pâte praliné

Crèmeux chocolat noir

2 jaunes d'oeuf
 25g de sucre
 70g de chocolat noir
 90g de lait
 70g de crème liquide entière
 3g de gélatine

Mousse à la fraise

280g de purée de fraises
 230g de crème liquide entière
 4,5g de gélatine

Nappage neutre

160g d'eau
 160g de sucre
 8g 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 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer un cercle de 16cm

Croustillant praliné

Faire fondre au bain marie le chocolat au lait

Ajouter le praliné et mélanger

Incorporer les crêpes dentelles écrasées

Etaler le croustillant sur le biscuit et mettre au congélateur

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide

Faire chauffer le lait 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.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Laisser refroidir, puis verser dans le cercle de 16cm muni d'un rhodoïd, sur le biscuit et mettre au congélateur 3h

Mousse à la fraise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fraise puis ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et ajouter en 3 fois au coulis de fraise refroidit.

Montage

Verser toute la mousse dans le moule

Déposer l'insert composé du biscuit, croustillant et crèmeux chocolat, en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Nappage neutre

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit complètement dissout

Puis hors du feu y ajouter la gélatine essorée.

Laisser refroidir

Napper à 29°C sur l'entremet congelé

Et décorer comme il vous plaît
