

Entremets printemps

18 cm, 6 personnes

<u>Ingrédients</u> - 70cl lait entier - 87g riz - 30g cassonade - 1 gousse de vanille - 3g gélatine - 240g crème montée	<u>Mousse Riz au lait</u> Réaliser un riz au lait, dans une casserole, à feu doux/moyen. Une fois le riz en légère surcuisson, ajouter la gélatine réhydratée (elle permettra à la mousse de se tenir correctement malgré la grande proportion de crème montée), puis mixer la préparation et la passer au tamis pour la lisser au maximum. Trop chaude, la crème fondra, mais trop froide, la mousse ne sera pas homogène. Donc une fois refroidie à environ 30°C, ajouter la crème montée en plusieurs fois à la maryse.
<u>Ingrédients</u> - 300g rhubarbe fraîche ou surgelée - 60g eau - 30g sucre	<u>Insert rhubarbe</u> Placer tous les ingrédients dans une casserole et faire cuire jusqu'à avoir une texture compotée en remuant régulièrement. Placer la compotée dans un cercle à entremets filmé plus petit que le diamètre du moule et placer le au surgélateur.
<u>Ingrédients</u> - 41g blancs œufs - 13g sucre en poudre - 25g sucre glace - 25g amande grise - 31g œufs entier - 6g beurre - 6g farine	<u>Biscuit joconde</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer à la maryse les poudres, puis le beurre fondu froid, puis la farine. Cuire à 170°C pendant 10 minutes dans un four ventilé.

<u><i>Ingrédients</i></u> - 11g sucre glace - 14g beurre - 7g œufs entier - 4g amande grise - 34g farine - 0.25g sel - 10g beurre de cacao	<u><i>Pâte sucrée</i></u> Crémer le sucre et le beurre à la feuille. Ajouter les œufs battus. Incorporer les ingrédients secs. Fraser la pâte avec la paume de la main, filmer au contact et laisser reposer au frigo. Abaissier et cuire à 165°C pendant 15 minutes dans un four ventilé. Une fois refroidit, chablonner avec le beurre de cacao fondu pour imperméabiliser le disque, le laisser figer à température ambiante.
	<u><i>Montage</i></u> Préparer un montage à l'envers dans le moule en silicone adéquat. Mettre dans cet ordre : Mousse, insert, mousse, biscuit, un tout petit peu de mousse et la pâte sucrée, en veillant à ne pas laisser de bulle d'air sur les parois du moule ou à l'intérieur du montage. Placer au surgélateur jusqu'à prise complète. Démouler, floquer et placer sur une semelle or avant de le replacer au frais.