

lilibull64_15



mousse vanille :

30 cl de lait, 70g de sucre, 2 œufs, 2 cuillère à soupe de maïzena, 1 gousse de vanille.

- porter le lait à ébullition avec la vanille fendue.
- séparer les blancs des jaunes.
- ajouter aux jaunes 60g de sucre et la maïzena, bien mélanger.
- ajouter le lait tiède et fouetter.
- faire chauffer à feu moyen jusqu'à obtention d'une crème épaisse, laisser refroidir hors du feu.
- monter les blancs en neige, dès qu'ils sont ferme, ajouter les 10g de sucre restant.
- mélanger délicatement à la crème.
- réserver au frais.

biscuit madeleine:

100g de sucre, 110g d'œufs (environ 2), 100g de farine, 2 g de levure chimique, 100g de beurre fondu.

- mélanger les œufs et le sucre.
- ajouter la farine et la levure.
- ajouter le beurre fondu froid.
- cuire 20 min au four à 200°C.





insert fruits rouges:

- mettre des fruits rouges et 2 feuilles de gélatine à chauffer dans une casserole.
- mixer un peu .
- mettre au congélateur.

croustillant:

- mélanger 60g de beurre fondu avec des crêpes dentelles et 10g de chocolat blanc fondu.
- réserver au frais

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr