Entremets vanille et fruits rouges

Une mousse vanille sur un biscuit moelleux, avec un cœur de fruits rouges. Un entremets de fête, joliment coloré.

8 personnes	60 min préparation	15 min cuisson	75 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 1 disque de génoise de 20 cm
- 250 g de fruits rouges surgelés
- 40 g de sucre
- 300 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre pour la crème
- 4 g d'agar-agar
- 300 ml de crème liquide entière très froide
- 2 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Mettre les fruits rouges et 40 g de sucre dans le bol et cuire en compotée.
   8 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
2. Verser la compotée sur le disque de génoise placé dans un cercle à pâtisserie. Congeler 20 minutes.
3. Rincer le bol, ajouter le lait, les jaunes, 70 g de sucre, l'agar-agar et la vanille.
4. Cuire la crème.
   8 min / 90°C / vitesse 4
5. Refroidir à température ambiante, puis monter la crème liquide en chantilly avec le fouet.
   1 min 30 sec / vitesse 3
6. Incorporer la chantilly à la crème vanille et verser sur le biscuit garni.
7. Réfrigérer 6 heures, démouler et décorer de fruits rouges.

Le conseil de Tiha
Passe le cercle sous un sèche-cheveux 5 secondes pour démouler proprement.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.