

Entremets Mousse Caramel Beurre Salé
Pour 12 portions



1. **GÉNOISE**

100 g de jaunes d'œufs
175 g de blancs d'œufs
120 g de sucre en poudre
130 g de farine tamisée

Verser les blancs d'œufs dans la cuve d'un batteur. Monter les blancs en neige à vitesse maximale.
Sans cesser de battre, à vitesse moyenne, ajouter les jaunes d'œufs, puis le sucre, puis la farine.
Verser la pâte obtenue sur une plaque 1/1 recouverte de papier sulfurisé.
Cuire environ 15 à 20 minutes au four à 180°C. Laisser refroidir.
Découper des ronds de génoise avec des cercles de pâtisserie.

2. **FOURRAGE**

450 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

Chauffer doucement le Fourrage Croquant Chocolat ancel au micro-ondes.

Verser 7-8 mm sur les ronds de génoise, réserver au frais.

3. MOUSSE AU CARAMEL BEURRE SALÉ

90 g de Mousse au Caramel Beurre Salé alsal Professionnel
200 ml de lait ½ écrémé

Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation pour Mousse au Caramel Beurre Salé alsal Professionnel.

Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.

Dresser à la poche dans les cercles de pâtisserie, sur le Fourrage Croquant Chocolat.

Réserver au frais au moins 90 minutes.

4. FINITION

Cacao en poudre et fleurs séchées comestibles

Au moment de servir, démouler et dresser sur une assiette poudrée de cacao non-sucré.

Saupoudrer de cacao et de fleurs séchées comestibles.