

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 CARMEL BEURRE SALÉ**

90 g de Mousse au Caramel Beurre Salé alsa 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 alsa 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.