



Entremet Reblochon miel et tuile de noix

Entrée

Ingrédients - Pour 4 bavarois

- 1/2 Reblochon
- 20 cl de crème liquide
- 6 feuilles de gélatine
- 120 g de miel
- 50 g de beurre
- 15 g de farine
- 1 blanc d'œuf
- 100 g de noix mixées
- Sel & poivre

Préparation - 50 min + 1 nuit de repos

- Retirez la croûte du Reblochon et faites-le fondre. Pendant ce temps faites tremper 4 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Lorsque le mélange crème/Reblochon bout ajoutez les feuilles de gélatine et poivrez. Laissez refroidir.
- Montez la crème en chantilly et ajoutez-là délicatement à votre mélange.
- Versez votre préparation dans 4 cercles en inox tapissés de film alimentaire (pour un démoulage plus facile). Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 à 2h.
- Faites fondre le miel avec les 2 feuilles de gélatine restantes puis versez sur vos bavarois. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 à 2h.
- Mélangez le beurre fondu avec la farine, le blanc d'œuf et les noix mixées.
- Sur une plaque à pâtisserie déposez des noisettes d'appareil à tuile et étalez-les en ronds avec le dos d'une cuillère.
- Au moment de servir démoulez en tirant sur le film alimentaire puis décorez d'une tuile.