**Entremets reblochon miel et tuiles de noix**

**Préparation : 50 min**

**Repos : 4 h**

**Ingrédients**

**Pour 4 bavarois**

**Préparation : 50 min**

**Repos : 4 h**

**Ingrédients**

**Pour 4 bavarois**

1/2 reblochon (220 g)

20 cl de crème liquide

4 feuilles de gélatine

120 g de miel

25 g de beurre fondu

15 g de farine

1 blanc d’œuf

50 g de noix mixées

Sel, poivre

**Préparation**

Retirer la croûte du reblochon et le faire fondre. Pendant ce temps mettre à tremper 3 feuilles de gélatine dans un bol d’eau froide. Lorsque le reblochon bout, ajouter les feuilles de gélatine essorées. Saler, poivrer, mélanger et laisser refroidir.

Monter la crème liquide en chantilly et l’ajouter délicatement au reblochon. Verser la préparation dans 4 cercles en inox tapissés de papier cuisson ou film alimentaire (pour un démoulage plus facile). Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 h.

Faire fondre le miel avec la feuille de gélatine restante puis verser sur les bavarois. Laisser reposer 2 h

**Pour les tuiles :** **Préchauffage four à 200°C**

Mélanger le beurre fondu avec la farine, le blanc d’œuf et les noix mixées grossièrement. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, déposer des petits tas de pâte et les étaler en ronds avec le dos d’une cuillère. Cuire pendant 5 à 6 min.

Au moment de servir, démouler en tirant sur le papier cuisson ou film alimentaire puis décorer d’une tuile.

Source **: Cuisine gourmande de Carmencita**