

Le dessert de Noël **vanille framboise**

La recette de notre ambassadrice @lesreveriesdemarie



Ingrédients

- 6 personnes -

Pour le biscuit Joconde :

- 40 g de sucre glace
- 50 g de poudre d'amandes
- 10 g de farine
- 2 oeufs entiers
- 2 blancs d'œuf
- 15 g de sucre blanc
- 10 g de beurre

Pour la mousse vanille framboise :

- 125 g de lait
- 65 g de crème liquide entière
- 180 g de chantilly
- Arôme de vanille
- 2 jaunes d'œuf
- 45 g de sucre blanc
- 25 g de chocolat blanc à la framboise Valrhona
- 2 feuilles de gélatine

Déroulé

J - 1 / Biscuit Joconde :

- Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, la farine et les œufs.
- Monter les blancs d'œufs en neige en incorporant progressivement le sucre. Les incorporer délicatement à la préparation puis ajouter le beurre fondu.
- Étaler sur un tapis de cuisson à rebord graissé. Enfourner dans un four préchauffé à 170 °C pendant environ 15 min environ.
- Découper les formes rondes à l'emporte-pièce.

J - 1 / Mousse vanille framboise :

- Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Chauffer le lait dans une casserole avec 65 g de crème liquide entière et quelques gouttes d'arôme de vanille.

- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre puis verser le mélange lait et crème liquide.
- Transvaser le tout dans une casserole, chauffer à feu doux.
- Hors feu, ajouter la gélatine essorée ainsi que le chocolat blanc à la framboise. Laisser refroidir à température ambiante. Incorporer la chantilly en plusieurs fois au mélange précédent.
- Remplir le moule demi-sphères de mousse. Déposer le biscuit joconde. Réserver au congélateur une nuit.

Jour J / Finitions :

- Le lendemain, démouler les sphères, les déposer sur une grille et faire couler le glaçage miroir rouge Alice Délice sur les demi-sphères.
- Rajouter une petite guimauve pour le pompon du bonnet.