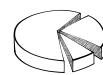


MON ENTREMETS FRUITS ROUGES frais et fruité



Pour
8-10 pers.



Préparation
1 h



Cuisson
10 min

Biscuit cuillère

60 g blanc d'œuf
50 g sucre
40 g jaune d'œuf
50 g farine

Mousse framboise

165 g purée de framboise
3 feuilles de gélatine
400 g crème liquide entière 30%
80 g framboises

Chantilly mascarpone

50 g mascarpone
125 g crème liquide entière 30%
15 g sucre glace
extrait de vanille
3,4 fraises et framboises

Biscuit cuillère

- **Préchauffer le four à 180°C.**
- **Monter les blancs en neige et ajouter le sucre petit à petit** dès que les blancs sont bien mousseux.



- **Verser les jaunes et la farine puis mélanger doucement** à l'aide d'une maryse pour ne pas faire retomber les blancs.
- **Déposer la pâte dans un cercle à entremets de Ø20 cm ou l'étaler sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson** de manière à obtenir une forme ronde et **enfourner pendant 10 min. Laisser refroidir sur grille.**

Mousse framboise

- **Réhydrater la gélatine** en la déposant dans un bol d'eau froide.
- Pendant ce temps, dans une casserole, **faire chauffer la purée de framboise.** Dès les premières bulles, enlever la casserole du feu et **ajouter la gélatine.** Mélanger pour bien l'incorporer à la purée. Réserver.



- **A l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot, fouetter la crème dans un bol.** Elle doit être fouettée et non en chantilly sinon la mousse sera trop ferme.
- Ajouter un peu de crème dans la purée de framboise, mélanger puis **incorporer délicatement ce mélange à la crème à l'aide d'une maryse. Réserver.**

Chantilly mascarpone

- **Réaliser la chantilly mascarpone** en montant la crème avec le mascarpone. Ajouter à la maryse le sucre glace et la vanille.

Montage

- **Dans le cercle à entremets, déposer un film rhodoïd puis déposer le biscuit.** Le biscuit peut être imbibé pour plus de moelleux : de manière rapide et sans réaliser de sirop, mélanger de l'eau et du sirop de grenadine puis imbiber à l'aide d'un pinceau.
- **Ajouter 3/4 de la mousse puis les framboises et enfin le reste de la mousse.**
- **Déposer le tout au congélateur** bien à plat pour 1 nuit.
- **Pour la finition, utiliser un spray velours sur l'entremets sorti du congélateur.**
- **Pocher la chantilly** à l'aide d'une douille étoile et ajouter les fruits rouges.
- **Laisser décongeler une journée** au réfrigérateur ou 2/3h à température ambiante avant de déguster.