

Entremets à la Mousse Légère de Framboise

- Nombre de parts : 10
- Temps de préparation : 3/4h
- Temps de cuisson : 20 min à 180 degrés
- Moule utilisé : Raggio de Silikomart
- Difficulté : facile !

Le Biscuit Cuillère

Ingrédients :

- 120 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 80 g de jaunes d'œufs
- 100 g de farine T55
- Un peu de sucre glace pour parsemer sur le biscuit avant cuisson

Procédé :

Préchauffer le four à 180 degrés, en chaleur ventilée.

Commencer par préparer le gabarit pour le biscuit cuillère. Pour cela, prendre un papier sulfurisé et dessiner un cercle de 17,5 cm et un autre de 16,5 cm.

Mettre les blancs d'œufs dans le bol du robot (ou dans un cul de poule à défaut d'avoir un robot) et commencer le foisonnement des blancs (c'est-à-dire à les fouetter). Lorsqu'ils sont bien mousseux, y ajouter le sucre en poudre en pluie et monter une meringue ferme mais pas trop.

Arrêter le robot et ajouter les jaunes d'œufs très délicatement à la spatule. Juste un peu: ne pas chercher à rendre homogène la préparation.

Tamiser la farine (important!!!) et l'incorporer en deux fois dans la préparation dans un mouvement délicat afin de ne pas faire retomber les blancs. Ne pas attendre que la préparation soit homogène avant de mettre le reste de poudre... Car a trop mélanger la préparation, les blancs finiraient pas se casser (et rendre la préparation trop liquide et donc difficile ensuite à pocher). Par contre, la préparation doit être homogène une fois que l'on a fini de tout incorporer.

Mettre la pâte dans une poche à douille, idéalement munie d'une douille ronde unie de 10 mm.

Retourner la feuille de papier sulfurisé afin que la trace au stylo soit de l'autre côté (et ne touche pas le biscuit). Pocher les deux cercles. Pour cela, pocher du centre vers l'extérieur, en escargot. Appuyer sur la poche en levant bien cette dernière, en laissant tomber le boudin sur la feuille, et tourner de façon à réaliser l'escargot.

Saupoudrer de sucre glace le biscuit ainsi poché. Attendre quelques instants que la première couche de sucre glace fonde, puis saupoudrer à nouveau de sucre glace. Le fait de saupoudrer en deux fois le sucre glace permet qu'une croûte se forme à la cuisson... et le biscuit soit bien croustillant.



Enfourner pour 15 à 20 minutes selon votre four. Le biscuit doit être doré et ne pas coller au toucher. Il doit tout de même être assez souple.

Le laisser refroidir puis retirer le papier cuisson délicatement.

Si vous utilisiez le même moule que moi, tailler ensuite dans chacun des disques de biscuit, un cercle de 5 cm, au centre des disques.

La mousse légère à la framboise

Ingrédients :

- 8 g de gélatine or ou 200 bloom (c'est celle que l'on trouve le plus communément dans les supermarchés)
- 250g Purée de framboise
- 50 g de sucre semoule
- 250 g de crème liquide à minimum 30% de matières grasses

Procédé:

Mettre la gélatine dans un grand volume d'eau très froide. Si vous utilisez de la gélatine en poudre, il faut lui rajouter 6 fois son poids en eau... donc ici 48g d'eau. Qu'elle soit en poudre ou en feuille, il faut laisser la gélatine au frais minimum 15 minutes (c'est important!).

Mettre la purée de framboise à chauffer avec le sucre dans une casserole.

Ajouter la gélatine, bien mélanger et laisser un peu refroidir.

Puis monter la crème liquide en crème fouettée pas trop ferme. Mettre une partie de la crème montée (environ 1/4) dans la purée de framboise tiédie. Mélanger énergiquement. Ajouter le reste de crème en mélangeant délicatement à la maryse cette fois.

Montage

Couler une partie de la mousse de framboise dans le moule. Tapoter un peu le moule sur le plan de travail pour chasser les bulles d'air éventuelles (qui donneraient des trous dans la mousse au démoulage).

Y mettre dessus le premier disque le plus grand (si vous avez taillé deux tailles différentes) de biscuit cuillère.

Remettre de la mousse dessus, quasiment jusqu'en haut du moule, en laissant juste de quoi positionner le dernier disque de biscuit (qui doit donc arriver à fleur du moule).

Mettre au congélateur pour 24h (cette durée vous assurera un démoulage sans accros). Au bout de 24h, démouler l'entremets et le placer au réfrigérateur jusqu'à dégustation. Si vous comptez le déguster un midi, je vous conseille de le placer au réfrigérateur la veille au soir. Si vous souhaitez le déguster un soir, vous pouvez le sortir du congélateur le matin même.