

DESSERT

FRAMBOISIER

Ingredients (pour 8 personnes)

- Génoise:
- 2 oeufs
- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 20 g de beurre
- 1/2 sachet de levure
- Mousse:
- 500 g de framboise
- 250 g de fromage blanc à 20 %
- 2 dl de crème fraîche épaisse
- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 5 grandes feuilles de gélatine
- Glaçage:
- coulis de framboise
- 1 grande feuille de gélatine

Preparation:

Mettre une heure au congélateur un cercle à pâtisserie un peu plus grand que le moule de la génoise.

Génoise: Mélanger les jaunes d'oeuf avec le sucre puis ajouter le beurre fondu et la levure. Terminer en intégrant en 2 fois farine et blancs en neige en alternance. Verser la pâte dans un moule beurré et faire cuire 10 minutes à thermostat 6. Laisser refroidir la génoise.

Mousse: Réserver quelques framboises pour la décoration. Faire cuire les framboises avec un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'une purée. Y ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau tiède puis mixer et passer au chinois pour ôter les graines. Mélanger le fromage blanc, les jaunes d'oeuf, la crème fraîche, le sucre, la purée de framboise puis incorporer les blancs en neige. Sortir le cercle du congélateur et y disposer la génoise puis recouvrir de la préparation. Mettre au congélateur pendant 1 heure.

Glaçage: Chauffer le coulis et y ajouter la gélatine. Sortir la mousse du congélateur et napper avec le glaçage refroidi. Décorer de framboises réservées et mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.

