

## MIROIR CHOCO-FRAMBOISES



**Facile**

**Préparation: 30mn**

**Cuisson: 5 mn pour faire fondre le chocolat**

**5 mn pour la gelée de framboises**

**Finition: 10 mn**

### **Pour 8 gâteaux individuels:**

#### Pour le fond croquant:

60 g de bon chocolat noir

100 g de pâte de noisettes

70 de gavottes brisées

#### Pour la mousse lactée:

15 cl de crème fleurette entière

90 g de chocolat noir

½ feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide

#### Pour le miroir framboise:

1 pot de Fruissonade Hero (ou de la pulpe de framboise légèrement sucrée

1 feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide)

1 feuille de gélatine

#### Le fond croquant:

Au bain-marie faire fondre le chocolat, ajouter la pâte de noisette en mélangeant au chocolat. Quand le mélange est homogène, ajouter les Gavottes. Remuer et déposer en couche pas trop épaisse au fond des cercles à mousse. Réserver au froid.

#### La mousse chocolat:

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie, lorsqu'il est fondu, incorporer la gélatine bien essorée et laisser tiédir. Pendant ce temps, battre la crème fleurette en chantilly et l'incorporer délicatement au chocolat refroidi avec une spatule. Répartir cet appareil sur le fond croquant et remettre au froid.

#### Le miroir aux framboises:

Faire chauffer la "confiture" de framboises, lorsqu'elle est chaude, ajouter la gélatine et passer au mixer pour avoir une pulpe bien fine. Mixer n'est pas nécessaire si on utilise de la purée de fruits surgelée. Laisser refroidir et en poser 2 belles cuillerées avant que la pulpe ne se fige.

Mettre au froid jusqu'au moment du service en enlevant les cercles et le rhodoïd.