

Plaisir aux fruits rouge

Biscuit léger aux amandes:

Préparation: 15 min
Cuisson: 20 min

- 4 blancs d'oeufs
- 3 jaunes d'oeufs
- 120 g de sucre
- 60 g de farine
- 70 g de poudre d'amande



Préchauffez votre four à 180°C (th 6)

Battez les blancs en neige bien ferme en incorporant le sucre dès qu'ils moussent.



Ajoutez les jaunes d'oeufs juste avant d'arrêter de battre.

Incorporez délicatement la farine et la poudre d'amande.

Versez la préparation dans le moule puis faites cuire 20 minutes à 180°C. Laissez refroidir dans le moule.



Mousse aux fruits rouges:

Préparation: 20 min

- 6 feuilles de gélatine
- 300 g de purée de fruits
- 100g de sucre
- 350 g de crème entière liquide

Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide 15 min.

Mixez les fruits et le sucre pour obtenir une purée.

Faites chauffer la purée jusqu'à ce qu'elle atteigne 50°C (elle doit être tiède) y ajouter la gélatine. puis laissez-la refroidir.



Battez la crème jusqu'à ce qu'elle ait une consistance de mousse

Ajoutez la purée.

Démoulez le biscuit et coupez le en 2.

Placez le disque relief sur un plat. Mettre un peu de crème blanche pour faire le décor.



Mettez la mousse de fruit et quelques framboises, puis le gâteau et recommencez avec la mousse pour terminer par le gâteau.



Réservez 4 à 5 heures au congélateur.

Croustillant aux amandes:

Préparation: 10 min

Cuisson: 15 min

- 150g de sucre
- 50 g d'eau
- 75 g d'amandes effilées

Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le sucre, puis ajoutez les amandes.

Placez feuille à cuisson (moi j'ai fait dans mon flexipat). Étalez la préparation aux amandes sur la toile en formant un fin rectangle et faites cuire 15 min à 170°C (th 5/6) jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde.



Brisez le croustillant en éclats puis décorez le gâteau (je peux dire que mon père adorait en manger avant d'en avoir mis sur le gâteau)

