



GATEAU A LA MOUSSE DE FRAMBOISE

Sirop : 8 cl eau - 90g sucre - 1 càs kirsch –

Biscuit : 3 oeufs (blancs séparés) - 100g sucre - 80g farine + 20g maïzena - sucre glace –

Mousse : 300g purée de fruits rouges (surgelés, décongelés, mixés) + 100g sucre - 4 feuilles de gélatine - 300g crème fraîche liquide - fruits rouges pour le décor –

Glaçage : 250g brisures framboises surgelées - 50g sucre - 1/4 jus de citron + 2cl eau +2 feuilles de gélatine –

Pour un cadre de 24 x 34 cm et 2 flexipat, il faut doubler les proportions.

Pour le sirop : porter à ébullition l'eau, le sucre. Laisser refroidir, ajouter la liqueur. Réserver.

Pour le biscuit : préchauffer le four 200° (th.6-7). Battre les blancs + le sucre : meringue. Incorporer délicatement les jaunes d'oeufs à la maryse. Ajouter la farine + la maïzena tamisées. Mélanger délicatement. Étaler sur FLEXIPAT ou sur plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisée. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10 à 12 min. Démouler après 10 min. après cuisson. Diviser en 2 si besoin est (suivant la taille de votre cadre).

Pour la mousse : tremper la gélatine dans l'eau froide ~15min. Tiédir la moitié de la purée de fruits. Essorer la gélatine et l'incorporer hors du feu à la purée. Ajouter l'autre moitié afin de refroidir. Battre la crème fraîche au fouet : mousseuse. Incorporer à la purée froide. Mélanger à la maryse délicatement.

Montage : prendre le plat de service. Poser le cadre dessus. Placer au fond le biscuit. L'imbibier du sirop. Disposer régulièrement la moitié de la mousse. Remettre une couche de biscuit imbibé puis le restant de la mousse. Bien lisser. Mettre au congélateur.

Glaçage de finition : faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Mixer les brisures de framboises + sucre + citron. Tamiser. Ajouter 2cl d'eau chaude. Essorer la gélatine. Après avoir fait chauffer le coulis, retirer du feu, ajouter la gélatine en fouettant. Couler sur le gâteau soit dans le cadre, soit sorti du cadre.

Déco : chiffonade de basilic ou de menthe. Fruits rouges divers, légèrement saupoudrés de sucre glace.

Avec un cadre de 24 x 34 cm, on obtient 24 gâteaux de 6 x 6 - 24 gâteaux de 8 x 3 et enfin 48 mignardises de 4 x 4 cm.

Menus Propos © 2007
<http://menuspropos.canalblog.com/>
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr