

SUCCÈS AUX FRAMBOISES ET CHOCOLAT



Matériel nécessaire :

1 plaque à pâtisserie de 30 x 40 cm, 1 cercle ou cadre à pâtisserie réglable, une maryse, un batteur électrique, un chinois (ou à défaut une passoire fine), un mixer,

Ingrédients :

pour le succès

250 g de poudre de noisettes ou d'amandes (j'ai pris des amandes que j'ai mixé moi-même)

250 g de sucre,

20 g de farine,

4 blancs d'œufs,

50 g de beurre (j'en ai pris moins, environ 20/25 g et c'était largement suffisant)

pour la garniture

350 g de chocolat

50 cl de crème fraîche entière,

250 g de framboises (j'ai pris des surgelées que j'ai laissé se décongeler tout doucement, à température ambiante environ 1h30 avant le montage)

Pour le coulis

150 g de framboises

30 g de sucre

quelques gouttes de jus de citron

Pour la déco

du cacao amer

quelques framboises s'il vous en reste (moi j'en avais plus)

quelques feuilles de menthe fraîche si vous avez ...

Le biscuit / succès :

Faites fondre le beurre, étalez le généreusement au pinceau sur la plaque à pâtisserie bien froide et entreposez-le un peu au frigo. Préchauffez le four th°8 (240°C).

Mélangez dans un saladier la poudre ~~de noisettes~~ ou d'amandes avec **200 g de sucre** et la farine.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme en leur incorporant les **50 g restant de sucre** à mi-parcours, continuez à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes, bien serrés par le sucre, que les blancs collent bien au saladier.

Ajoutez ensuite le mélange de poudre ~~de noisettes~~ ou d'amandes, de sucre et de farine en remuant avec la maryse délicatement pour faire tomber les blancs et obtenir une pâte homogène. Étalez ensuite celle-ci de façon uniforme dans la plaque beurrée et enfournez.

Maintenez une petite ouverture au four (si nécessaire en glissant le manche d'une spatule en bois au niveau de l'ouverture de la porte) et laissez cuire le succès 15 min.

La ganache au chocolat

Dans une casserole, faites bouillir la crème fraîche pendant 1 min, afin d'enlever l'acidité, retirez-la du feu. et ajoutez-y le chocolat cassé en petits morceaux, laissez-le fondre dans la crème fraîche chaude, en remuant et au besoin remettez la casserole sur feu doux.

Fouettez hors du feu pour bien mélanger et donner de la légèreté à l'appareil. Laissez refroidir à température ambiante puis mettez au frais (frigo ou pour plus de rapidité, 20/30 mn au congélateur ; je l'ai fait et d'ailleurs Laurence l'avait fait aussi, pour aller plus vite).

Lorsqu'il est bien froid, battez-le à nouveau au batteur pour qu'il prenne la consistance d'une mousse.

Le coulis

Mixez 150g de framboises avec 30 g de sucre et quelques gouttes de jus de citron. Passez ce coulis au chinois ou à la passoire fine, afin de retenir les petits grains des framboises et obtenir un coulis bien lisse.

Montage du succès aux framboises :

Coupez le succès en deux dans la largeur pour obtenir deux rectangles (vous pouvez congeler l'autre moitié pour un 2ème succès).

Mettez le cadre à pâtisserie autour du biscuit, ajustez bien les bords du biscuit et du cadre. Étalez la moitié de l'appareil au chocolat et disposez délicatement dessus les framboises (ouverture vers le haut), nappez avec du coulis (remplir les petits trous et aussi plus généralement au dessus des framboises), puis recouvrez avec le reste du chocolat (c'était un peu difficile, la mousse avait pris un peu plus de consistance avec le temps de pose des framboises, j'ai dû le refouetter légèrement pour l'assouplir). Lissez les bords avec une maryse et mettez le gâteau au réfrigérateur pendant ~~2 heures~~ ou la nuit c'est encore mieux.

Décoration :

Saupoudrez le gâteau de cacao amer (pas nécessaire), découpez le succès en petits carrés, disposez les parts sur les assiettes et décorez le avec des framboises (si vous en avez encore, moi j'en avais plus) et de la menthe fraîche.

Nappez le fond de l'assiette d'un trait de coulis de framboises. Faites un peu de déco aussi avec un peu de cacao ou sucre glacé légèrement saupoudré sur l'assiette.

**** Audrey ****

FLAGRANTS DÉLICES by Tambouillefamily