

# Textures de Fruits



## Ingrédients (pour 4 pers):

### Biscuits :

- 15 biscuits champagne
- 63gr beurre mou
- 30gr sucre

### Crème citron :

- 2 oeufs
- 50gr sucre
- 1 jus citron
- 50gr beurre pommade

### Mousse de Mûres :

- 200gr de crème anglaise
- 1 grosse poignée de mûres (ou + ... à votre convenance!)
- 1 c à café de gélatine en poudre
- 40gr de crème fouettée (facultatif)

### Décor chocolat :

\*100gr de chocolat noir

### Coulis de Framboises:

- 100gr de coulis de framboise :(soit 2 sachet de coulis chez Picard !)

### **1/ Préparation du biscuit :**

- Passer les biscuits champagne.
- Mélanger (au robot c'est + simple ...) avec les reste des ingrédients jusqu'à obtention d'une pate sableuse.
- Étaler cette pate sur tapis, la pate doit avoir une épaisseur d'env 0,5 / 1 cm.
- Mettre au réfrigérateur 2 heures
- A l'aide des cercles inox que vous allez utiliser pour former les desserts, découper 2 cercles de pate par dessert. Remettre au frais en attendant le montage.

### **2/ Les décor en chocolat :**

- Faire chauffer les 100gr de chocolat au bain marie
- une fois le chocolat fondu, le mettre encore chaud dans une poche à douille équipée de la douille la plus fine
- faire les dessins sur un silpat et mettre au froid pour que le chocolat se solidifie.

### **3/ Préparation de la Mousse de Mûres :**

- Faire la crème anglaise (ou verser une creme anglaise tout prête) dans une casserole et la faire chauffer
- Ajouter les Mûres à votre convenance et mélanger au fouet.
- Passer la préparation au chinois en « écrasant les mûres »
- Ajouter la gélatine (pour la gélatine en poudre, préalablement dissoute dans un peu d'eau tiède et pour la gélatine en feuille, préalablement trempée dans l'eau froide et égoutée)
- bien mélanger
- Ajouter 40gr de crème fouettée si vous le souhaitez
- Verser la préparation dans les cercles inox posés sur l'envers de votre moule Demarle mini cylindres (réf 2266)
- Mettre au congélateur

### **4/ Préparation de la crème de citrons**

- Fouetter à feu très doux les oeufs avec le sucre glace passé au chinois pendant 10 minutes ! Jusqu'à obtention d'une crème.
- Verser les jus de citrons bouillants.
- Après coagulation, ajouter des zestes de citrons et le beurre.
- A verser dans les moules inox au dessus de la mousse de mûres et d'un cercle de biscuit.

### **Le Montage :**

- Mettre le Flexipan Demarle minicylindres (40mm de diam et 20mm de prof) à l'envers sur une plaque à pâtisserie.
- Mettre les cercles inox (diam 5 ou 6 cm) sur les empreintes des minis cylindres.
- Verser d'abord la mousse de mûres (a mi hauteur) et mettre au réfrigérateur
- mettre un cercle de pate sur la mousse de mûres
- verser la creme de citrons et remettre au froid 2 heures (au réfrigérateur ou congélateur)
- démouler délicatement et poser sur un 2eme cercle de pate.
- Verser le coulis dans l'empreinte formée par le moule Flexipan
- décorer comme vous l'entendez !
- Et biensûr ne le servez pas congelé !!