

MOUSSE AUX FRUITS ROUGES



Biscuit cuillère :

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs x 2 pour deux plaques
- 3 jaunes d'œufs x 2
- 100g de sucre x 2
- 80g de farine x 2
- 20g de maïzena x 2
- 20 g de sucre glace x 2

J'ai réalisé deux plaques de biscuit à la cuillère. Une pour faire le fond du gateau et le milieu, que j'ai étalé avec une spatule sur toute la longueur du flexipat. Une autre pour faire le contour en forme de biscuits à la cuillère, que j'ai dressé avec une poche à douille munie d'une grosse douille unie, en tirant des serpentins collés les uns aux autres, que j'ai ensuite découpé pour faire le tour du cadre (je ne suis pas sûre d'être bien claire).
Préchauffez le four à 180°.

Dans une bassine inox, battez les blancs d'œufs et le sucre au fouet jusqu'à obtention d'une consistance meringuée. Les blancs doivent être compacts et faire « le bec d'oiseau ». Incorporez aux blancs meringués les jaunes d'œufs en mélangeant délicatement à la spatule. Ajoutez ensuite la farine et la maïzena tamisées ensemble. Mélangez toujours délicatement afin de préserver l'émulsion et la tenue du biscuit.

Placez votre flexipat sur la plaque perforée et versez la pâte dessus puis étalez avec une spatule inox en prenant appui sur le bord du flexipat, pour la première, et avec une poche à douille avec la deuxième.

Avant cuisson, saupoudrez la surface de sucre glace.

Faites cuire 10 à 12 minutes à 180°.

Démoulez quelques minutes après cuisson et surtout avant refroidissement complet du biscuit.

Pour démouler, placez d'abord une toile Silpat sur le biscuit puis une plaque perforée.

Retournez et soulevez délicatement le flexipat.

Mousse de fruits rouges :

Ingrédients :

- 300g de purée de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles), prévoir des fruits supplémentaires pour la décoration (j'en ai utilisé 150grs pour la déco) (j'ai pris des surgelés, les faire décongeler comme indiqué sur le paquet)

- 100g de sucre

- 300g de crème fraîche liquide entière

- 4 feuilles de gélatine de 2g (je préfère la gélatine en poudre alors j'ai mis deux paquets, dans ce cas suivre les instructions sur le paquet, soit 4 cuillères à soupe d'eau pour deux paquets, mélanger et attendre quelques minutes, c'est prêt)

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 15 minutes environ.

Passez les fruits rouges au mixeur avec le sucre.

Dans une casserole, faites chauffer la moitié de la purée de fruits à 40/50°C. La purée doit être tiède et ne surtout pas frémir.

Essorez la gélatine et incorporez hors du feu à la purée de fruits chaude. Ajoutez l'autre moitié de la purée non chauffée à celle gélifiée afin de refroidir l'ensemble.

Battez la crème fraîche au fouet jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse, pas trop ferme, puis incorporez-la à la purée gélifiée froide. Si la purée est trop épaisse ou totalement gélifiée, réchauffez-la légèrement à feu doux afin de retrouver la fluidité. Mélangez délicatement à la spatule haute température.

Sirop de framboise (mûre)

Ingrédients :

- 80g d'eau (8cl)

- 90g de sucre

- 10g de liqueur de framboise (1 cuillère à soupe), je n'avais pas de liqueur de framboises, j'ai pris de la liqueur de mûres.

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre.

Retirez la casserole du feu et ajoutez la liqueur de framboise après refroidissement.

Montage en cadre :

Avec le pinceau, imbibe le biscuit de sirop de framboise. Imbibe le côté du biscuit qui était en contact avec le flexipat car celui-ci a un aspect légèrement poreux.

Posez une feuille de papier sulfurisé sur la petite plaque perforée. Déposez le cadre inox dessus.

Avec le couteau à génoise, découpez le biscuit en deux, et mettez une moitié de biscuit dans le cadre. Garnissez le fond de biscuit de mousse de fruits rouges jusqu'à mi-hauteur. Renouvelez l'opération avec la deuxième moitié de biscuit et le reste de mousse.

Tapotez légèrement afin de lisser l'entremet.

Réservez 2 heures au congélateur.

Passez le couteau d'office sur tout le tour de l'entremets afin de le décoller du cadre, je n'ai pas eu besoin, le cadre s'est décollé tout seul.

Retirez le cadre et décorez la surface de l'entremets avec des fruits rouges mélangés, et de la chantilly sur le haut et tout autour des biscuits, comme sur la photo.