

Gâteau mousse à la fraise miroir framboise

Couche 1: biscuit cuillère (Source: Ma p'tite cuisine)

3 œufs - 100 g de sucre glace - 80 g de farine - 20 g de maïzena

Préchauffer le four à 180 °. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter le sucre glace. Les blancs doivent être très ferme, et former un bec d'oiseau. Incorporer ensuite les jaunes d'œufs un à un en mélangeant délicatement avec une spatule. Ajouter ensuite la farine et la maïzena tamisées. Mélanger toujours délicatement avec une spatule. Répartir la préparation à biscuit cuillère sur votre plaque à pâtisserie garnie d'une feuille de papier sulfurisée), et étaler la préparation à l'aide d'une spatule. Faire cuire 12 minutes à 180 °. Laisser refroidir quelques minutes après cuisson, puis démouler le biscuit .

Couche 2: Mousse à la fraise (source: Ma ptite cuisine)

8 cl de lait - 8 cl de crème liquide - 2 jaunes d'œufs - 40 g de sucre en poudre - 1 pincée de vanille en poudre) - 4 feuilles de gélatine - 30 cl de Crème fleurette - 50 cl de purée de framboises (sucrée à 10 %)

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre pendant 3 minutes et ajouter ensuite le lait, la crème et la vanille en poudre. Faire cuire la préparation dans une casserole à feu moyen, en mélangeant constamment et ce jusqu'à ce que le mélange épaisse. Stopper la cuisson, continuer à mélanger la crème, puis la verser dans un bol. Ajouter la gélatine égouttée, et la laisser refroidir en trempant le bol dans un saladier de glaçons et en remuant souvent. Ajouter la purée de framboises et mélanger. Battre la crème fleurette en chantilly, et l'incorporer délicatement au mélange précédent.

Couche 3: miroir framboise

Pour le miroir framboise, faire chauffer 125 ml de coulis de framboise, y ajouter deux feuilles de gélatine.

Réalisez la veille votre biscuit cuillère et déposez dessus votre mousse à la fraise. Le lendemain, vous pourrez déposer dessus votre coulis gélifié.