

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Dôme Chocolat-Framboise



Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour les sablés :

- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 100 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 g de levure chimique

Pour la mousse framboise :

- 500 g fr framboises (fraîches ou surgelées)
- 100 g de sucre
- 150 g de crème fraîche semi épaisse entière
- 2 blancs d'œufs
- 4 cs de lait
- 6 feuilles de gélatine

Pour le coulis framboise :

- 300 g de framboises (fraîches ou surgelées)
- 50 g de sucre en poudre

Pour la coque chocolat :

- 100 g de chocolat noir de préférence de couverture (je l'ai fait avec du basique Nestlé de mon côté... !)

Réalisation :

Pour les sablés :

- Insérez dans le bol du robot la farine et le beurre et pétrissez jusqu'à avoir une consistance sableuse, puis ajoutez le sucre et le levure, et enfin les jaunes d'œufs
- Formez une boule et laissez reposer au moins 3 heures
- Disposez sur une plaque à pâtisserie des cercles en inox et remplissez les avec la pâte sur une épaisseur d'environ 2 cm
- Passez 10mn dans un four préalablement chauffé à 180 °C

Pour la mousse framboise :

- Réduire les framboises en purée et faites chauffer doucement sur le feu avec le sucre
- Avant l'ébullition, retirer du feu et ajouter la gélatine (préalablement trempée dans l'eau froide), mélangez et laissez refroidir complètement
- Fouettez la crème bien froide avec le lait jusqu'à obtention d'une consistance épaisse
- Battez les blancs en neige ferme
- Versez le jus de framboise sur la crème, mélangez, puis ajoutez délicatement les blancs
- Remplissez les demi-sphère et laissez au frais pour au moins 12 heures

Pour la coque chocolat :

- Faites fondre le chocolat au bain-marie en respectant bien le tempérage pour éviter au chocolat de devenir mat. Pour cela, suivez les conseils du blog [Chocohilic](#) qui explique bien le processus
- Avec un pinceau, badigeonnez les demi-sphère
- Passez au frais et quand le chocolat a durci, démoulez les coques

Pour le coulis de framboise :

- Mixez les framboises avec le sucre jusqu'à obtention du coulis

Montage :

- Disposez dans une assiette le sablé
- Démoulez la mousse framboise et superposez la sur le sablé
- Ajoutez par dessus la coque chocolat
- Faites couler le coulis autour du gâteau