

GÂTEAU-ENTREMET FRAISE/FRAMBOISE-CITRON



Pour un cercle de 22 à 24cm

Biscuit :

- *3 oeufs
- *90 g de sucre
- *40 g de farine
- *40 g de fécule de pommes de terre
- *1/2 sachet de levure

Vous pouvez aussi mettre quelques gouttes d'arôme ou d'alcool dans la pâte.

Mélanger les jaunes avec le sucre, battre pendant 10mn, puis mélanger dans un récipient la farine, la levure et la fécule tamisées.

Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, mélanger tour à tour un peu de blanc en neige, un peu de mélange des farines et ainsi de suite.

Verser dans un moule rond beurré un peu plus grand que le cercle (si votre cercle n'est pas réglable) parce que le biscuit a tendance à rétrécir un peu quand il refroidit (il vaut mieux avoir à retailler le biscuit plutôt qu'il soit trop petit) et mettre au four (four préchauffé pendant 1/4 d'heure environ) environ 180 ° pendant 1/2 à 3/4 d'heure environ selon les fours sans ouvrir le four puis vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Mousse framboise et/ou fraise :

- *150 g de coulis framboise ou fraise vendu tout prêt au rayon surgelés des supermarchés (1 boîte de 150 g) ou au rayon pâtisserie.
- *Quelques gouttes de colorant rouge pour renforcer la couleur (facultatif mais c'est plus joli)
- *50 g de sucre (goûter c'est selon le goût de chacun)
- *20 cl de crème fleurette entière bien fraîche
- *3 feuilles de gélatine.

Fouetter la crème fleurette en chantilly et réserver au frigo (il faut mettre préalablement le récipient dans lequel vous allez battre la crème au frigo, la crème fleurette doit être également bien fraîche)

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer le coulis de framboise ou fraise dans une casserole avec le sucre, hors du feu incorporer la gélatine et mélanger vivement jusqu'à ce que la gélatine soit fondue. Laisser tiédir. Incorporer le coulis délicatement à la crème chantilly en mélangeant bien (avec les gouttes de colorant).

Voir montage. Vous pouvez faire la mousse citron avant la mousse aux fruits rouges.

Binôme gourmand

Mousse au citron :

*2 gros citrons dont on prélève le jus (facultatif : on peut renforcer le goût par quelques gouttes d'extrait de citron et la couleur par quelques gouttes de colorants alimentaires jaune)

*3 œufs (séparer jaunes et blancs et garder 2 blancs pour monter en neige)

*3 feuilles de gélatine

*60 g de sucre (+ selon goût)

*20 cl de crème fleurette bien fraîche

Fouetter la crème fleurette en chantilly et réserver au frigo.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer les jus de 2 citrons avec les zestes dans une casserole. Passez au tamis et ajouter les feuilles de gélatine, mélanger avec une cuillère en bois. Laisser tiédir.

Battre le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange augmente de volume. Incorporer au mélange précédent.

Monter les 2 blancs que vous avez réservés en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Incorporer la crème chantilly doucement jusqu'à ce que ce soit bien homogène.

Montage :

Mettre le fond de biscuit au fond du cercle à entremet. (Vous pouvez le diviser en deux si vous le trouvez trop haut, vous pouvez aussi la puncher avec un sirop jus de fruits + sucre préalablement épaissi à feu doux).

Mettre la mousse framboise ou fraise sur le fond de biscuit, lisser. Mettre au frigo. Laisser prendre.

Pendant ce temps préparer la deuxième mousse.

Dès que la première mousse commence à prendre mettre délicatement la deuxième mousse par-dessus et lisser, remettre au frigo.

Le lendemain, enlever le cercle délicatement (si la mousse colle au cercle, passer délicatement la pointe d'un couteau entre la mousse et le cercle) et décorer à votre goût avec des fraises, framboises ou tranches citron et/ou nappage

<http://gourmandbi>