



## Mousses

# Délice de framboises aux senteurs de vanille



5h45

TEMPS TOTAL

2h30

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

3h

REPOS

219

CALORIES

### Étape 1

Préparation de la dacquoise aux amandes

- 1 Batta les blancs en neige avec le sel et les serrer à la fin avec le sucre.
- 2 Tamiser ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes.
- 3 Verser ce mélange sur les blancs et les mélanger délicatement à la maryse.
- 4 Verser la préparation dans un cercle ou l'étaler en forme de rond de la taille du moule sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 5 Concasser quelques amandes et les saupoudrer sur le disque de dacquoise.
- 6 Saupoudrer le sucre glace en 2 fois afin de faire perler le sucre.
- 7 Mettre à cuire au four à 180°C (Th.6) pendant 15 minutes.
- 8 Il faut surveiller la cuisson car celle-ci peut être très rapide sur la dacquoise qui est très fine.

### Étape 2

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Dacquoise aux amandes

2 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
15 g **Sucre semoule**  
50 g **Sucre glace**  
50 g **Amande(s) en poudre**  
1 **Amande(s) entière(s)**  
1 **Sucre glace**  
1 **Sel**

#### Mousse à la framboise

200 g **Purée de framboises**  
15 cl **Crème liquide (fleurette)**  
5 g **Feuille de gélatine**

#### Bavaroise à la vanille

60 g **Lait demi-écrémé**  
20 g **Sucre semoule**  
1 unité(s) entière(s)

## Préparation de la mousse aux framboises

- 1 Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- 2 Faire chauffer doucement la purée de framboises sans la porter à ébullition.
- 3 Ajouter la gélatine préalablement essorée et mélanger.
- 4 Laisser tiédir et réserver.
- 5 Monter la crème en chantilly et la mélanger délicatement à la purée de framboises.
- 6 Couler la mousse aux framboises sur la dacquoise aux amandes et parsemer de framboises en prenant soin d'en garder pour la décoration.
- 7 Laisser prendre au frais pendant au moins 1 heure.
- 8 On peut accélérer le processus en passant l'entremets au congélateur.

### Jaune(s) d'oeuf

60 g **Crème liquide (fleurette)**

2 g **Feuille de gélatine**

1 **Gousse(s) de vanille**

### Nappage aux framboises

200 g **Purée de framboises**

30 g **Sucre semoule**

3 g **Feuille de gélatine**

## Étape 3

### Préparation de la bavaroise à la vanille

- 1 Extraire les graines de la vanille. Faire chauffer le lait, la moitié du sucre, la gousse de vanille et ses graines. Laisser infuser 15 minutes.
- 2 Ôter la gousse de vanille.
- 3 Fouetter le jaune avec l'autre moitié de sucre.
- 4 Verser le lait tiède tout en continuant de fouetter.
- 5 Reverser la préparation dans la casserole puis laissez cuire 2 minutes afin de légèrement l'épaissir.
- 6 Ramollir la gélatine dans l'eau froide, l'égoutter et la faire fondre dans la crème hors du feu.
- 7 Laisser refroidir la crème anglaise.
- 8 Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la crème anglaise.
- 9 Couler la bavaroise à la vanille sur la mousse aux framboises.
- 10 Laisser prendre au frais pendant 1 heure.

## Étape 4

### Préparation du nappage aux framboises

- 1 Chauffer la purée de framboises avec le sucre sans la porter à ébullition.
- 2 Ramollir la gélatine dans l'eau froide, l'égoutter et la faire fondre dans la purée de framboises hors du feu.
- 3 Quand la bavaroise à la vanille à bien pris, verser le nappage à la framboise dessus.
- 4 Laisser prendre au frais pendant 3 heures.

## Étape 5

### Dressage

- 1 Sortir le gâteau du réfrigérateur, décorer avec des framboises et servir.