



Gâteaux

Gâteau moelleux à la mousse de fruits rouges et coulis de framboises



7h32

TEMPS TOTAL

1h20

PRÉPARATION

12 min

CUISSON

6h

REPOS

425

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la génoise

3 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

100 g **Sucre semoule**

100 g **Farine**

Ingrédients pour le coulis de framboises

120 g **Framboise**

3 c. à soupe **Sucre
semoule**

2 c. à soupe **Kirsch**

Ingrédients pour la mousse de fruits rouges

300 g **Fruits Rouges**

100 g **Sucre semoule**

300 g **Crème liquide
(fleurette)**

8 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la génoise

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6)
- 2 Dans un cul de poule, battre au fouet les oeufs avec le sucre.
- 3 Disposer le cul de poule sur un bain-marie.
- 4 Fouetter vigoureusement le mélange pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'il blanchisse et devienne mousseux.
- 5 Quand le mélange a doublé de volume, le retirer du feu et continuer de fouetter jusqu'à complet refroidissement.
- 6 Hors du bain marie, incorporer délicatement la farine tamisée au mélange mousseux à l'aide d'une cuillère en bois. Procéder en remuant du haut vers le bas pour éviter de faire retomber la préparation.
- 7 Verser la pâte dans la caisse à génoise en silicone. L'étaler à l'aide d'une spatule plate afin d'obtenir une couche homogène.
- 8 Si la caisse à génoise n'est pas en silicone, ne pas oublier de la beurrer avant d'y verser la pâte.

- 9 Faire cuire le biscuit à génoise pendant 10 à 12 minutes.
- 10 Quand le biscuit est cuit, l'ôter du four et le laisser refroidir avant de le démouler.

Étape 2

Préparation du coulis de framboises

- 1 Mixer les framboises jusqu'à les réduire en purée.
- 2 Transférer la purée obtenue dans un bol.
- 3 Ajouter le sucre et le Kirsh à la purée de framboises, remuer pour bien amalgamer le tout.
- 4 Transférer la préparation dans une passoire fine placée au-dessus d'un bol.
- 5 A l'aide d'une petite cuillère, tourner la purée de framboises dans la passoire afin de séparer les pépins du coulis.
- 6 Grâce à cette opération, les pépins vont rester dans la passoire et le coulis va couler dans le bol.
- 7 Une fois le coulis obtenu, le garder dans un bocal en verre et jeter les pépins restés dans la passoire.

Étape 3

Préparation de la mousse de fruits rouges

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes.
- 2 Mixer les fruits rouges avec le sucre, jusqu'à les réduire en purée.
- 3 Mettre la moitié de la purée de fruits dans une casserole, la faire chauffer pendant quelques minutes.
- 4 La purée doit être tiède, elle ne doit pas frémir.
- 5 Ôter la casserole du feu, transférer la purée de fruits rouges chaude dans un cul de poule.
- 6 Essorer la gélatine à la main, l'incorporer à la purée de fruits chaude.
- 7 Remuer à l'aide d'une cuillère en bois pour dissoudre la gélatine dans la purée de fruits.
- 8 Ajouter l'autre moitié de purée de fruits froide, remuer afin de faire refroidir les deux purées ensemble.
- 9 Mettre la crème liquide bien froide dans un autre cul de poule. La battre au fouet jusqu'à obtenir une chantilly.
- 10 Incorporer la crème à la purée de fruits gélifiée refroidie.
- 11 Mélanger délicatement le mélange afin d'obtenir une crème lisse.
- 12 Mettre le mélange obtenu au réfrigérateur. Le laisser reposer pendant 2 heures afin qu'il se solidifie.

Étape 4

Préparation du sirop

- 1 Mettre l'eau et le sucre dans une casserole.
- 2 Mettre sur le feu, porter à ébullition.
- 3 Quand le sucre s'est dissout dans l'eau, retirer la

Ingrédients pour le sirop

125 g **Sucre semoule**
10 cl **Eau**
2 c. à soupe **Kirsch**

Ingrédients pour la finition

300 g **Fruits Rouges**

casserole du feu et laisser le sirop refroidir.

- 4 Une fois refroidi, incorporer le Kirsch.

Étape 5

Montage du gâteau

- 1 Démouler le biscuit génoise, le couper en deux dans l'épaisseur.
- 2 Placer un cadre à pâtisserie dans un plat.
- 3 Le montage du gâteau prévoit l'utilisation d'un cadre à pâtisserie qui facilite la mise en forme. Il est possible de réaliser le gâteau sans utiliser le cadre. Pour cela, monter le gâteau sur un plat rectangulaire. Une fois monté, couper les bords avec un couteau pour les rendre réguliers.
- 4 Mettre une moitié de biscuit dans le cadre, l'imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau.
- 5 Sortir la mousse aux fruits rouges du réfrigérateur, en étaler la moitié sur le biscuit au fond du cadre. Repartir la mousse en utilisant une cuillère en bois, afin d'obtenir une couche homogène.
- 6 Recouvrir avec l'autre moitié de biscuit, l'imbiber de sirop. Tapoter légèrement pour bien encastrier le biscuit.
- 7 Étaler la mousse restante sur le biscuit en lissant bien la surface.
- 8 Mettre le gâteau au réfrigérateur, le laisser reposer pendant 4 heures pour qu'il se solidifie.

Étape 6

Finition du gâteau

- 1 Sortir le gâteau du réfrigérateur.
- 2 Passer un couteau sur le tour du gâteau pour le décoller du cadre.
- 3 Retirer délicatement le cadre. Verser le coulis de framboises sur la surface du gâteau.
- 4 L'étaler à l'aide d'une spatule plate, pour obtenir une couche de coulis homogène.
- 5 Décorer la surface du gâteau avec les fruits rouges frais.
- 6 Garder le gâteau au réfrigérateur jusqu'au moment de le servir.