 **Délice choco-framboise**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/02/D%C3%A9lice-choco-framboise-DSCN1989_31652.jpg) Pour 10 Croquants-Gourmands**  
**Gélifié framboise :**  
**- 200 g de** [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)  
**- 2 feuilles de gélatine (4 g)**  
**Mousse chocolat :**  
**- 200 g de chocolat noir**  
**- 400 g de crème fleurette (50g + 350g)**  
**Mousse framboise :**  
**- 200 g de** [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)  
**- 2 feuilles de gélatine (4g)**  
**- 250 g de crème fleurette**  
**Biscuit :**  
**- 150 g de sucre glace**  
**- 3 œufs**  
**- 150 g d'amandes**  
**- 25 g de farine**  
**- 20 g de beurre fondu tiède**  
**- 2 blancs d'œufs**  
**- 10 g de sucre**

**1 cadre rectangulaire de 23,6 x 16,2 cm (doublé de rhodoïd pour moi)**  
**Le tapis relief de 23,5 x 17 cm**  
**1 flexipat ou 1 moule à biscuit roulé**  
**Préchauffage du four à 210° C (Chaleur tournante)**

Sur ma paillasse :  
Si vous n'en avez pas, commencez par préparer le [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
**Le gélifié framboise :** **♦**  
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.  
Faire chauffer un peu de coulis de framboise et y dissoudre la gélatine.  
Mélanger avec le reste de coulis.  
Mettre le cadre sur le disque relief  
Napper le disque avec le coulis.  
Placer au congélateur pendant au-moins 15 minutes.  
**La mousse chocolat :**  
Faire fondre le chocolat avec 50 g de crème au micro-ondes ou sur feu doux.  
Laisser tiédir.  
Monter le reste de crème très froide en chantilly.  
Incorporer délicatement à la spatule la crème au chocolat tiède.  
Verser la mousse sur le gélifié framboise.  
Placer au congélateur.  
**La mousse framboise :**  
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.  
Chauffer deux cuillerées de coulis et y dissoudre la gélatine.  
Mélanger avec le reste de coulis.  
Fouetter la crème très froide en chantilly et l'intégrer délicatement à la spatule au coulis de framboises.  
Verser sur la mousse au chocolat et mettre au congélateur pour au-moins 3 heures.  
**Le biscuit :**  
Réduire les amandes en poudre plus ou moins fine **♦♦**  
Fouetter les œufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Incorporer la poudre d'amandes, la farine et le beurre fondu.  
Monter les deux blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre.  
Incorporer les blancs à la pâte aux amandes.  
Verser la pâte sur le silpat.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Démouler et laisser refroidir, puis couper le biscuit en deux.  
Déposer un biscuit sur la mousse aux framboises et remettre au congélateur.  
**Présentation :**  
Retourner l'entremets sur le plat de service.  
Retirer le cadre.  
Garder au réfrigérateur.