**Joconde saveur citron-framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/02/Joconde-citron-Framboise-fevrier-2009-058-copie.jpg) **Pour 8 Gourmands**

**Biscuit Joconde :**  
- **3 œufs entiers + 3 blancs  
- 30 g de farine  
- 20 g de beurre  
- 100 g de poudre d'amandes  
- 100 g de sucre glace  
- 15 g de sucre semoule  
- quelques brisures de framboises surgelées  
Parfait au Citron :  
-3 jaunes d'œufs   
- 90 g de sucre semoule   
- 1 feuille de gélatine   
- 50 g de jus de citron   
- les zestes de 3 citrons non traités   
- 300 g de crème fleurette  
Mousse de Framboises :**  
**- 200 g de framboises - 100 g de sucre semoule  
- 3 feuilles de gélatine (6 g)  
- 200 g de crème fleurette  
Décor** (facultatif) :  
**- Pâte d'amande  
- Chocolat**

**une plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson  
un cadre à pâtisserie (idéalement doublé de rhodoïd)  
Préchauffer le four à 175°C**

**Le Biscuit Joconde :**  
Monter les 3 blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et le sucre semoule.  
Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.  
Mélanger la poudre d'amandes et la farine.  
Battre au fouet les œufs entiers avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter la poudre d'amande et le beurre froid.  
Bien mélanger et incorporer délicatement les blancs en neige.  
Étaler la préparation sur la plaque. Répartir des brisures de framboises sur toute la surface.  
Faire cuire au four 20 minutes environ.  
Laisser refroidir.  
Je voulais faire un gâteau rectangulaire. J'ai donc découpé un rectangle et des bandes dans la plaque de biscuit. J'ai posé le fond dans mon cadre et j'ai tapissé les bords avec les bandes.

**Le Parfait au Citron :**Mettre la gélatine dans de l'eau froide.  
Hacher finement les zestes de citron.  
Battre la crème comme une Chantilly.  
Faire cuire le sucre avec 30 g d'eau jusqu'à obtenir un sirop épais ( 121° au thermomètre).  
Mélanger les jaunes d'œufs au batteur électrique en versant doucement le sirop. Le mélange va tripler de volume.  
Faire chauffer 2 cuillerées à soupe de jus de citron et y faire fondre la gélatine.  
Ajouter dans les jaunes d'œufs la gélatine, le jus et les zestes de citron. Bien mélanger pour obtenir une mousse homogène.  
Lorsque cette mousse est à peine tiède (mais avant que la gélatine ne fige), incorporer délicatement la Chantilly.  
Verser la mousse dans le cadre tapissé de biscuit.  
Mettre au congélateur.

**La Mousse de Framboises :**Mettre les feuilles de gélatine dans l'eau froide.  
J'ai préparé un coulis de framboises au Thermomix, mais vous pouvez aussi le préparer sans. Vous trouverez toutes les explications [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
Dans les 2 cas, passer le coulis au chinois pour éliminer les grains.  
Peser 200 g de coulis et y mélanger les feuilles de gélatine ramollies pendant qu'il est chaud. Bien remuer.  
Laisser refroidir.  
Battre la crème en Chantilly et l'incorporer au coulis froid mais pas figé.  
Verser la mousse dans le cercle sur le parfait au citron.  
Mettre au réfrigérateur pour que la mousse durcisse.  
Vous pourrez alors décorer le gâteau si vous le désirez d'une plaque de pâte d'amande et de chocolat, fruits, sujets divers... ou encore pour un enfant sage avec le windows color suivant  la méthode de Chane comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/bavarois-vanille-framboise/).  
Au moment du repas, poser le gâteau sur le plat de service et ôter le cadre.