 **Entremets aux framboises**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :
- 3 œufs**
**- 100 g de sucre**
**- 1 càc d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**
**- 100 g de farine**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige ferme avec le sucre.
Ajouter l'extrait de vanille et les jaunes d'œufs un par un en fouettant doucement.
Incorporer enfin la farine tamisée et mélanger en fouettant à vitesse minimum
pour obtenir une préparation lisse et légère.
Étaler la pâte sur la plaque du four.
Enfourner pour 12 minutes.
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.

### ****La mousse framboise :- 150 g de**** [coulis](https://recettes.de/coulis) ****de**** [framboise](https://recettes.de/framboises) ****(1)********- 6 g de gélatine (3 feuilles)********- 400 g de crème fleurette très froide********- 250 g de**** [mascarpone](https://recettes.de/mascarpone)

Si vous voulez le préparer vous pouvez suivre ma recette de [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Faire réchauffer 4 cuillerées de coulis et y faire dissoudre la gélatine bien essorée.
Mélanger avec le reste de coulis.
Fouetter la crème très froide. Lorsqu'elle commence à épaissir, ajouter le mascarpone et fouetter pour obtenir une crème ferme.
Incorporer le coulis de framboise à peine tiède et mélanger à la spatule.

###  Le montage :

**1 moule à charlotte en silicone de 18 x 6 cm**
**1 cercle à pâtisserie de 16 cm de diamètre (si possible)**

Découper dans la plaque de biscuit 2 disques de 16 cm de Ø.
Verser la moitié de la mousse framboise dans le moule en la faisant remonter sur tout le tour.
Déposer un disque de biscuit.
Napper d'une fine couche de coulis de framboise.
Verser le reste de la mousse.
Déposer le second disque de biscuit en tassant bien pour faire remonter la mousse sur le tour.
Mettre l'entremets au congélateur pendant au-moins une nuit (plusieurs jours pour moi).
La veille du repas (ou plusieurs heures avant), démouler l'entremets et le laisser décongeler au réfrigérateur.
Un moment avant le repas, décorer à l'envie.