 **Cookie shot à la framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/cookie-shot-a-la-framboise-p1180583-r.jpg) **Pour 6 Cookie shot à la framboise**

**Le biscuit :  
- 100 g de sucre en poudre**  
**- 3 jaunes d'œuf**  
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 175 g de farine**  
**- ½ càc de levure chimique**  
**- 100 g de beurre pommade**

**Empreintes à cookie shot**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter la farine et la levure en fouettant.  
Ajouter enfin le beurre pommade et terminer en ramassant la pâte à la main  
pour former une boule.  
Tasser la pâte dans les empreintes (pas facile avec la chaleur).  
Laisser durcir la pâte au congélateur pendant au-moins 10 minutes.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.

**La mousse framboise :  
- 200 g de** [**coulis de framboise**](https://recettes.de/coulis-de-framboise)  
**- 1** [**blanc d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 70 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(surgelées pour moi)**  
**- 40 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)

J'ai préparé et laissé refroidir le [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
Mettre le coulis et le blanc d'œuf dans le bol du [**Thermomix**](http://croquantfondantgourmand.com/category/thermomix/) équipé du fouet.  
Déposer le bouchon à l'envers sur le couvercle.  
Faire tourner **6 min en vitesse 6**.  
Incorporer les framboises surgelées et les pépites de chocolat.  
Mélanger délicatement et réserver au réfrigérateur.  
Garnir les biscuits au moment de la dégustation.