**Délice glacé à la framboise**

 **Pour 1 bûche et 4 délices individuels**

### Le biscuit du fond :- ****100 g de biscuits roses de Reims - 100 g de palets bretons - 80 g de beurre mou**** ****Mousse glacée :********- 6 jaunes d'œufs - 100 g de miel d'acacia - 250 g de crème - 1 càs d'arôme framboise**** ****- 125 g de framboises brisées (surgelées)**** ****- 25 g de pistaches non salées - 1 pincée de sel**** ****- quelques framboises et pistaches pour la déco********1 moule gouttière de 25cm X 6 cm X 9 cm**** ****et 4 cercles de 8 cm de diamètre tapissés de papier sulfurisé ou de papier film.********Préchauffer le four à 180°C**** Position four chaleur tournante _png

**Le biscuit du fond :**Écraser les biscuits en poudre fine. Ajouter le beurre mou et bien mélanger.
Sur une feuille de papier sulfurisé, dessiner un rectangle de la taille de la base du moule gouttière et relever les bords pour former un moule. Poser les 4 cercles à côté.
Tasser la préparation  dans le "moule rectangulaire" et dans les 4 cercles à pâtisserie.
Faire cuire pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir.
**La mousse Glacée :**Chauffer le miel quelques secondes au micro-ondes ou à la casserole.
Battre les 6 jaunes d'œufs et ajouter le miel chaud. Continuer à battre pendant au-moins 5 minutes. Ajouter l'arôme framboise.
Battre légèrement la crème et la mélanger à la réparation au miel.
Mettre un peu de préparation dans le moule. Répartir quelques pistaches concassées et des framboises brisées. Remplir le moule de la préparation au miel.
Remettre des framboises en les enfonçant dans la crème. Mettre les moules au congélateur.
**Montage :**Lorsque le biscuit est froid, le poser sur la glace encore un peu molle pour que l'ensemble se tienne. On peut aussi démouler la glace prise sur le biscuit.
Sortir le délice glacé à la framboise un peu avant le dessert pour qu'il soit plus souple.