 **Entremets aux framboises bis**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/10/entremets-aux-framboises-bis-p1200198-r.jpg) **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  
- 50 g framboises brisées**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**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)

[**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 et répartir les framboises brisées.  
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 : ****- 225 g de framboise (surgelées pour moi)**** ****- coulis de framboise****

**1 cadre à pâtisserie de 17 cm x 24 doublé de rhodoïd et fermé par un film sur une face**Découper dans la plaque de biscuit 2 rectangles de la taille du cadre.   
Verser la moitié de la mousse framboise dans le cadre en la faisant remonter sur tout le tour.  
Déposer une plaque de biscuit.  
Napper généreusement de coulis de framboise et disposer les framboises.  
Verser le reste de la mousse.  
Déposer la seconde plaque 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, démouler l'entremets et le laisser décongeler au réfrigérateur.  
Un moment avant le repas, décorer à l'envie.