 **Entremets mangue-framboise**

 **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands :**

**Biscuit :  
- 30 g de farine  
- 20 g de beurre  
- 3 œufs entiers  
- 3 blancs d'œufs  
- 15 g de sucre en poudre  
- 100 g de poudre d'amande  
- 100 g de sucre glace  
- brisures de framboises  
Insert framboise-ananas :**  
**- 300 g de** [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)**- 8 g de gélatine (4 feuilles de 2g)  
- 150 g d'ananas au sirop bien égoutté  
- 10 g de beurre  
- 25 g de sucre  
- 30 g de rhum  
Mousse à la mangue :**  
**- 275 g de pulpe de mangue  
- 80 g de sucre semoule  
- 12 g de gélatine  
- 245 g de crème liquide**  
**Miroir ananas (facultatif) :  
- 200 g de sirop d'ananas  
- 4 g de gélatine  
- 2 ou 3 gouttes de colorant jaune**  
**1 plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson**  
**1 cadre à pâtisserie de 24 cm X 16 cm  ou un cercle de 20 cm habillés de rhodoïd**  
**1 moule ou récipient d'environ 22 cm X 14 cm ou un cercle de 18 cm pour l'insert**  
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur statique)**

**Le biscuit :**Fouetter en neige ferme les blancs d'œufs avec le sucre en poudre.Fouetter les œufs entiers avec le sucre glace, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter les amandes et la farine  et mélanger.  
Incorporer le beurre fondu et froid.  
Ajouter délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule.Étaler la pâte sur la plaque.  
Parsemer toute la surface de brisures de framboises.Enfourner pour 15 minutes environ.  
Démouler et laisser refroidir sur le papier.  
**L'insert framboise-ananas :**Couper les ananas en petits dés.  
Les faire revenir dans le beurre chaud jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer.  
Ajouter le sucre et bien remuer jusqu'au début de caramélisation.  
Verser le rhum et faire flamber.  
Disposer les dés bien égouttés dans le fond du récipient préparé pour l'insert et laisser refroidir (**j'ai fermé le fond du cercle avec un papier film**).  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Faire chauffer quelques cuillerées de coulis et y dissoudre la gélatine.  
Mélanger au reste de framboise.  
Couler ce coulis sur les ananas. Mettre à congeler.  
**La mousse de mangue :**Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.  
Peler la mangue et retirer le noyau.  
Faire chauffer 3 cuillerées de pulpe et y dissoudre la gélatine.  
Mélanger au reste de pulpe.  
Fouetter la crème bien froide jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.  
Mélanger délicatement la crème avec la pulpe de mangue.**Le montage :**Retirer le papier du biscuit froid.Couper dans la plaque de biscuit une bande de la hauteur du cercle moins 0,5 mm, assez longue pour pouvoir chemiser tout l'intérieur du cadre.  
Couper également un rectangle ou un cercle un peu plus petit que le cadre, et l'ajuster dans le fond.  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec un peu de sirop d'ananas.  
Mettre une petite moitié de mousse de mangue.  
Poser dessus l'insert framboise surgelé et appuyer un peu pour l'enfoncer.  
Verser le reste de mousse à la mangue et lisser le dessus.  
**Si vous voulez mettre le miroir ananas, ne pas aller jusqu'en haut du cercle.  
Dans le cas contraire amenez la mousse au ras du cercle et lisser parfaitement avec une spatule.**  
Déposer l'entremets au congélateur.  
**Le miroir ananas :**Faire tremper la gélatine dans l'eau froide pour la ramollir.  
La dissoudre dans quelques cuillerées de sirop chauffé.  
La mélanger au reste de sirop et ajouter quelques gouttes de colorant pour renforcer un peu la couleur.  
**La finition :**Sortir le gâteau du congélateur.  
Verser le miroir si on désire faire le glaçage et le laisser figer parfaitement.  
Décorer à l'envie.  
Retirer le cercle et réserver au frais.