 **Framboisier glacé**

  **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Framboisier :**
**- 375 g de** [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)**- 4 blancs d'œufs
- 250 g de crème liquide entière
- 70 g d'eau
- 125 g de sucre en poudre
Coulis de rhubarbe :
- 500 g de rhubarbe (surgelée)
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de framboises
- le jus d'un ½ citron**

**un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre  et
2 cercles de 10 cm de diamètre doublés de rhodoïd**

**Le framboisier :**
J'ai préparé le [**coulis de framboise**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/) suivant la recette de base, et j'en ai prélevé 375 g.
Porter à chaleur moyenne une petite casserole contenant l'eau et le sucre.
Faire chauffer doucement en contrôlant la température avec un thermomètre.
Lorsque le sirop atteint 108°, commencer à fouetter les blancs d'œufs en neige. Ils doivent être prêts lorsque le sirop atteint la température de 120°.
Réduire la vitesse du fouet pour éviter les projections et verser doucement le sirop sur les blancs.
Lorsque tout le sirop est incorporé, continuer à fouetter jusqu'à ce que la masse soit à peine tiède : Les blancs sont très fermes et brillants.
Incorporer délicatement le coulis de framboises dans les blancs en neige.
Fouetter la crème fermement.
L'incorporer à la spatule à la mousse de framboises.
Verser dans le cercle à entremets jusqu'au bord et lisser la préparation.
**Il me restait un peu de mousse, j'ai rempli 2 petits cercles.**
Entreposer les entremets dans le congélateur pour 6 heures au minimum.
**Le coulis de rhubarbe :**
Mettre les tronçons de rhubarbe dans un saladier, saupoudrer de sucre et mélanger.
Laisser macérer à température ambiante pendant au-moins 2 heures en remuant de temps en temps.
**J'ai préparé mon coulis au Thermomix :**Verser dans le bol la rhubarbe et son jus de macération.
Ajouter les framboises et le jus de citron.
Régler **10 minutes à 90° vitesse 2**.
À la fin du temps, mixer **quelques secondes vitesse 10**.
**Si vous n'avez pas de Thermomix :**Verser la rhubarbe et son jus dans une casserole, mettre un tout petit peu d'eau et laisser cuire quelques minutes à couvert le temps que la rhubarbe s'attendrisse.
Ajouter les framboises et le jus de citron
Faire cuire pendant une vingtaine de minutes en remuant  de temps en temps.
Mixer.
**Dans les deux cas :**Passer le coulis au tamis, couvrir et réserver au frais.
**Le service :**Sortir l'entremets du congélateur environ 30 minutes avant le service et le déposer au réfrigérateur.
Au moment du dessert, déposer le gâteau sur le plat de service.
Retirer le cercle et le rhodoïd et décorer à l'envie.
Servir le coulis à part.