 **Framboisier**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/05/Framboisier-P1030003.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Les plaques de biscuits :**  
**à faire 2 fois**  
**- 4 œufs**  
**- 125 g de sucre**  
**-125 g de farine**  
**- confiture de framboises**  
**La mousse aux framboises :**  
**- 600 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **brisées surgelées**  
**- 300 g de sucre**  
**- 3,5 feuilles de gélatine (7 g)**  
**- 200 g de crème fleurette**  
**Montage et finition :**  
**- quelques framboises surgelées**

**Deux plaques à biscuit roulé tapissées de papier cuisson.  
Un cercle à mousse de 24 cm de diamètre sur 6 de hauteur doublé de rhodoïd**  
**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)

Il faut faire 2 plaques de biscuit.  
**La plaque pour le biscuit roulé :**[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Travailler les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à c e que le mélange soit bien mousseux.  
Incorporer la farine en pluie.  
Détendre la pâte avec un tiers des blancs en fouettant.  
Ajouter le reste des blancs en soulevant la pâte à la spatule.  
Étaler la pâte uniformément sur la plaque.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Démouler le biscuit sur un torchon humide et le rouler bien serré avec le torchon et le papier cuisson.  
Dérouler aussitôt, retirer le torchon et rouler  à nouveau le biscuit avec son papier.  
Couvrir et laisser refroidir.  
Lorsque le biscuit est froid, le dérouler et le tartiner de confiture de framboise.  
Le rouler à nouveau et l'entourer d'un papier film en serrant bien.  
Déposer le rouleau au réfrigérateur pendant le reste des opérations.

**La seconde plaque de biscuit :**  
Préparer le biscuit de la même façon que précédemment.  
L'étaler sur la plaque et le faire cuire comme le premier.  
À la sortie du four, le déposer avec son papier sur le plan de travail et le laisser refroidir.

**La mousse aux framboises :**J'ai préparé la veille le [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
En peser 650 g.  
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Faire chauffer trois cuillerées à soupe de coulis et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Mélanger avec le reste de coulis.  
Travailler la crème très froide au fouet pour obtenir une chantilly consistance "mousse à raser".  
Incorporer la chantilly au coulis froid mais non figé, délicatement avec une spatule.

**Le montage du gâteau :**  
Découper dans la plaque de biscuit un cercle de 20 cm de diamètre.  
Découper le biscuit roulé en tranches de 1 cm d'épaisseur environ.  
En tapisser le tour du cercle.  
Déposer le disque de biscuit dans le fond.  
Verser la moitié de la mousse et y disposer quelques framboises en les enfonçant dans la mousse.  
Garnir avec des rondelles de biscuit roulé. Je n'en avais pas assez, j'ai complété avec un petit cercle de biscuit nature.  
Couvrir avec le reste de mousse aux framboises.  
Bien envelopper et mettre au congélateur.

**Le jour du repas :**Sortir le gâteau du congélateur et le démouler sur le plat de service.   
Décorer à l’envie.