 **Irrésistible framboise-citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/05/irresistible-framboise-citron-p1090895-r.jpg) **Pour 12 (6-8) Croquants-Gourmands**

**Crémeux citron  
- 90 g (50) de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **(2 petits citrons environ)**  
**- 2  (1) jaunes d'œufs (32 g 20)**  
**- 50 g (30) de sucre**  
**- 9 g (6) de Maïzena ®**  
**- 45 g (30) de beurre**

**1 cercle ou 1 moule de 16 cm (10) de Ø,  tapissé de papier film**

 Presser les citrons pour recueillir 90 g de jus.  
Couper le beurre en petits dés.  
Mettre le jus de citron dans une casserole et le porter à ébullition.  
Travailler les jaunes d'œufs et le sucre juste le temps de les blanchir.  
Ajouter la Maïzena ® et fouetter encore pour bien l'incorporer.  
Verser le jus de citron bouillant en filet tout en mélangeant.  
Remettre la préparation dans la casserole et porter à chaleur moyenne,   
sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Retirer du feu, ajouter les dés de beurre en mixant avec le mixeur plongeant  
jusqu'à ce que le beurre soit fondu et la préparation bien homogène.  
Verser dans le moule et laisser refroidir avant de mettre au congélateur pendant au-moins 5 heures.

### ****Mousse framboise - 150 g (100) de**** [coulis de framboise](https://recettes.de/coulis-de-framboise) ****- 1,5 feuille (1) de gélatine (3g)**** ****- 225 g (150) de crème fleurette très froide****

**1 cercle de 18 cm (14) de Ø tapissé de rhodoïd et fermé par un papier film.**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Chauffer quelques cuillerées de coulis dans une tasse et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Mélanger dans le reste du coulis à température ambiante et bien mélanger.  
Monter la crème en chantilly texture [**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
L'ajouter délicatement à l'aide de la spatule au coulis de framboise.  
Démouler rapidement le crémeux citron et le placer au centre du cercle.  
Couler la mousse à la framboise par dessus et remettre au congélateur pendant plusieurs heures  
pour que l'ensemble soit bien congelé.

### ****Gâteau irrésistible à la framboise - 130 g (85) de**** [chocolat blanc](https://recettes.de/chocolat-blanc) ****- 110 g (75) de beurre ½ sel**** ****- 3  (2) œufs**** ****- 75 g (50) de sucre**** ****- 130 g (85) de farine T 45**** ****- 9 g (6) de levure chimique**** ****- 190 g (125) de**** [ricotta](https://recettes.de/ricotta) ****- 190 g (125) de**** [framboises](https://recettes.de/framboises) ****(1)**** ****- 150 g (100) de**** [pralines roses](https://recettes.de/pralines-roses)

**1 moule à manqué de 26 cm (18) de Ø beurré si non en silicone  
Préchauffage du four à 170°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Concasser grossièrement les pralines.  
Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes (ou au bain-marie).  
Remuer pour lisser la préparation et laisser tiédir.  
Faire blanchir au fouet les œufs entiers et le sucre.  
Ajouter la farine et la levure et continuer à fouetter pour obtenir un mélange crémeux.  
Incorporer la ricotta et continuer à fouetter jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.  
Ajouter enfin le chocolat fondu et bien l'incorporer à la préparation.  
Verser la moitié de la pâte dans le moule.  
Étaler la moitié des framboises surgelées et la moitié des pralines.   
Couvrir avec le reste de pâte et répartir le reste des framboises et le reste des pralines.  
Enfourner pour 50 minutes environ en protégeant le dessus avec une feuille de papier cuisson s'il a tendance à trop colorer.  
Entrouvrir la porte du four et laisser le gâteau refroidir entièrement dans le four.  
Démouler délicatement le gâteau, le couvrir et le réserver à température ambiante.

### ****Mousse ricotta - 6,25 g (4,5) de gélatine en feuilles**** ****- 85 g (60) de jaunes (environ 5)**** ****- 180 g (120) de**** [sirop de sucre de canne](https://recettes.de/sirop-de-sucre-de-canne) ****- 135 g (90) de crème liquide**** ****- 85 g (55) de**** [chocolat blanc](https://recettes.de/chocolat-blanc) ****de couverture**** ****- 320 g (215) de**** [ricotta](https://recettes.de/ricotta) ****- 1 càs d'****[extrait de vanille](https://recettes.de/extrait-de-vanille) ****liquide**** ****- 195 g (130) de crème liquide très froide****

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
  
**Pâte à bombe :**Fouetter les jaunes d'œufs dans un saladier pour les blanchir.  
Faire chauffer le sirop jusqu'à ébullition.  
Le verser en filet sur les jaunes tout en fouettant et en veillant à ne pas verser sur les fouets pour éviter les projections.  
Continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation soit froide (environ 10 minutes).

**La mousse :**  
Réserver deux cuillerées de crème (sur les 135 g) dans une tasse.  
Faire fondre le chocolat blanc dans le reste de la crème.  
Faire chauffer la crème réservée et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Mélanger cette crème avec le chocolat fondu.  
Ajouter la ricotta et fouetter pour obtenir une crème lisse.  
Ajouter l'extrait de vanille et incorporer délicatement à la spatule la pâte à bombe.  
Fouetter les 195 g de crème liquide en chantilly, texture [**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Intégrer la crème dans la préparation à la ricotta, délicatement à la spatule.

**Le montage de l'entremets :**

**1 cercle de 26 cm de Ø doublé de rhodoïd.**  
**Hauteur totale pour moi de 10 cm**

Déposer le biscuit au fond du cercle.  
Couvrir d'une couche de mousse ricotta.  
Laisser prendre quelques minutes au congélateur.  
Sortir l'insert framboise-citron du congélateur, le démouler et le poser au centre du cercle, côté citron en bas.  
Recouvrir le tout avec la mousse ricotta.  
Couvrir et placer au congélateur jusqu'au lendemain (et même plusieurs jours).

**La veille de la dégustation**

**Miroir framboise :  
- 150 g de coulis de framboise**  
**- 3 g de gélatine**  
**- 50 g de jus de citron**

Préparer le **coulis de framboises**.  
Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau très froide.  
Faire chauffer le jus de citron et y délayer la gélatine bien essorée.  
Mélanger avec le coulis de framboise tiède.

Sortir l'entremets du congélateur et verser le glaçage sur le dessus.  
Mettre au frais jusqu'au lendemain ou au moins pendant plusieurs heures.

**Steusel amandes :  
- 15 g de farine T45**  
**- 15 g de cassonade**  
**- 20 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 15 g de beurre ½ sel malléable**

**1 plaque à pâtisserie 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)

 Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et les amandes en poudre.  
Ajouter le beurre coupé en parcelles et "**sabler**" du bout des doigts ou rapidement au robot.  
On doit obtenir de grosses miettes.  
Placer au congélateur pour les laisser se raffermir pendant une quinzaine de minutes.  
Les déposer sur la plaque en formant de grosses pépites.  
Laisser cuire pendant 15 minutes environ pour obtenir une coloration blonde.

Faire glisser la plaque sur le plan de travail et laisser refroidir entièrement