**Entremets framboise et amande**

 **Pour 10 à 12 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit framboise-amande :**

**- 30 g de beurre**
**- 50 g de sucre**
**- 3 œufs**
**- 70 g de farine**
**- 12 g de Maïzena ®**
**- 50 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 150 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(surgelées pour moi)**

**1 cercle à gâteau de 22 cm de Ø doublé de papier cuisson et posé sur une plaque**
**Préchauffage du four à 180°C **

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Travailler au fouet les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
Tamiser la farine avec la Maïzena ® et les amandes en poudre au-dessus des œufs. Mélanger à la maryse tout en ajoutant le beurre fondu tiède.
Verser la pâte dans le cercle.
Répartir les framboises sur toute la surface. Enfourner pour environ 18 minutes.
Déposer le cercle sur une grille et le retirer délicatement au bout de quelques minutes. Laisser refroidir.

**Le croustillant aux amandes :**

**- 150 g d'amandes mondées
- 40 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc) **- 15 g de beurre
- 65 g de** [**crêpes dentelles**](https://recettes.de/crepes-dentelles) **(**[**Gavottes**](https://recettes.de/gavotte)**)
- 10 g d'amandes effilées**

Mixer les amandes mondées jusqu'à obtenir une pâte. (1)
Faire fondre le chocolat avec le beurre et remuer pour lisser le mélange.
Verser le chocolat sur la pâte d'amande et remuer.
Ajouter les amandes effilées et les crêpes dentelles  brisées. Mélanger.
Étaler immédiatement la préparation sur le biscuit froid.
Déposer la plaque au congélateur et laisser durcir.

**La mousse framboise :**

Elle se compose d'une purée de framboise collée à la gélatine, d'une [meringue italienne](https://recettes.de/meringue-italienne) et d'une [crème fouettée](https://recettes.de/creme-fouettee).

**La meringue italienne :**

**- 100 g de sucre
- 35 g d'eau
- 50 g de** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeufs)

**1 thermomètre de cuisine**
Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et porter à ébullition.
Lorsque la température atteint 100°C, commencer à fouetter les œufs pour les faire mousser.
Lorsque le sirop est à 120°C, le verser en filet sur les blancs
tout en continuant à fouetter lentement au début pour éviter les projections.
Lorsque tout le sirop est absorbé, fouetter à vitesse rapide
jusqu'à ce que la meringue soit froide (ou à peine tiède).
Réserver.

**La purée de framboise :**

On peut mixer les framboises fraîches ou décongelée et les tamiser pour obtenir la pulpe de framboises.
Je me suis simplifié la vie en utilisant de la purée toute prête.

**- 15 g (7,5 feuilles) de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine) **(2)**
**- 30 g d'eau**
**- 40 g de sucre**
**- 375 g de purée de framboise**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Porter à ébullition l'eau et le sucre, juste pour faire fondre ce dernier.
Mélanger le sirop avec la pulpe de framboise.
Faire chauffer un peu de pulpe et y dissoudre la gélatine
mélanger dans le reste de pulpe.

**La crème fouettée et la mousse de framboises :**

**- 375 g de** [**crème fleurette**](https://recettes.de/creme-fraiche) **très froide**
**- 150 g de framboises**

**1 cercle à mousse de 24 cm de Ø et 6 cm de hauteur
fermé sur une face par un film et doublé de rhodoïd (3)**

Monter la crème en chantilly ([**texture mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)).
Mettre la moitié de la meringue dans la pulpe de framboise,
mélanger délicatement à l'aide d'un fouet **(4)**.
Faire de même avec la moitié de la crème fouettée.
Répéter la même opération avec le reste de meringue, puis le reste de crème.
Verser immédiatement les ¾ de la mousse dans le cercle posé sur une plaque.
Répartir les framboises sur toute la surface (j'en ai écrasé quelques unes entre mes doigts).
Les masquer de mousse en remontant un peu sur le tour.
Sortir le biscuit du congélateur et le déposer face croustillante contre la mousse.
Appuyer sur le biscuit pour faire remonter la mousse tout autour
puis lisser avec une spatule.
Mettre le gâteau au congélateur au-moins jusqu'au lendemain.

**La veille du repas :**

**Je dirai même 1 jour ½ avant car nous l'avons trouvé meilleur le surlendemain.**Placer l'entremets au réfrigérateur et le laisser dégeler doucement.
Je ne sais pas si c'est parce que j'ai utilisé des framboises congelées
mais le mien a coulé un peu sur le plat.
J'ai simplement absorbé le jus délicatement avec un papier essuie tout.
Avant le service, j'ai simplement décoré de framboises et de [**meringues**](http://croquantfondantgourmand.com/meringues/) brisées.