

**Entremets pralines roses et framboises**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/07/entremets-pralines-roses-et-framboises-p1020031-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**L'Insert framboises :  
- 3 g (1,5 feuilles) de gélatine**  
**- 150 g de purée de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(1)**  
**- 20 g de sucre**  
**- 1 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)

**1 cercle de 14 cm de Ø fermé sur une face par un film et doublé de rhodoïd**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Faire chauffer la purée de framboises **(1)** avec le sucre.  
Ajouter hors du feu la gélatine bien essorée et bien mélanger.  
Ajouter le jus de citron.  
Laisser tiédir un peu et verser dans le cercle.  
Mettre au congélateur pendant plusieurs heures  (jusqu'au lendemain pour moi).

**L'insert crémeux framboises :  
- 2 g (1 feuille) de gélatine**  
**- 2 œufs**  
**- 40 g de sucre en poudre**  
**- 20 g de jus de citron**  
**- 100 g de purée de framboises (1)**  
**- 50 g de beurre**

**1 cercle de 18 cm de Ø** **fermé sur une face par un film et doublé de rhodoïd**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Dans une casserole fouetter les œufs avec le sucre.  
Ajouter la purée de framboise **(1)** et le jus de citron.  
Faire chauffer sans cesser de mélanger, jusqu'à ce que la préparation épaississe.  
Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée et la laisser fondre  
Ajouter le beurre en dés et remuer pour l'incorporer.  
Laisser tiédir puis verser dans le cercle.  
L'entreposer au congélateur bien à plat pendant plusieurs heures  (jusqu'au lendemain pour moi).

**Le financier framboises et pralines :  
- 80 g de beurre**  
**- 50 g de farine T 45**  
**- 1 pincée de levure**  
**- 80 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)  
**- 80 g de sucre glace**  
**- 1 pincée de sel  
- 3 blancs d'œufs**  
**- 50 g de framboises (surgelées pour moi)**  
**- 50 g de** [**pralines roses**](https://recettes.de/pralines-roses)

**1 moule à manqué de 20 cm de Ø beurré et fariné**

**Préchauffage du four à 180°C** [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)

Préparer le beurre noisette suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/).  
Laisser tiédir.  
Mélanger dans un saladier la farine, la levure, la poudre d'amande, le sucre et le sel.  
Battre légèrement les blancs d'œufs à la fourchette et les mélanger à la préparation.  
Ajouter enfin le beurre noisette et mélanger à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Répartir sur le dessus les framboises et les pralines concassées  
en évitant d'en mettre sur le bord.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler.  
Découper un disque de 18 cm (je me suis servi d'un cercle).

**La mousse aux pralines :  
- 8 g (4 feuilles) de gélatine**  
**- 165 g de** [**lait d'amande**](https://recettes.de/lait-d-amande) **non sucré**  
**- 165 g de pralines roses**  
**- 330 g de crème fleurette très froide**

**1 cercle de 20 cm fermé sur une face par un film et doublé de rhodoïd**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Faire chauffer le lait avec les pralines en remuant,  
jusqu'à ce que ces dernières fondent.  
Mixer l'ensemble très finement.  
Réchauffer la préparation et y diluer la gélatine bien essorée.  
Laisser refroidir sans laisser figer.  
Monter la crème fraiche en chantilly [**texture mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Y incorporer délicatement à la spatule le lait aux pralines.  
  
Déposer le disque de biscuit au centre du cercle.  
Verser la moitié de la mousse sur le biscuit en la faisant bien pénétrer sur tout le tour du cercle avec une spatule.  
Sortir l'insert crémeux framboises du congélateur et le déposer bien au centre de la mousse. Couvrir avec le reste de la mousse et égaliser la surface.  
Déposer l'entremets au congélateur pendant 8 heures au minimum  
et même pendant plusieurs jours.  
Comme il me restait de la mousse, je l'ai moulée dans des empreintes à cake pops  
et j'ai déposé le tout au congélateur.

La veille du jour J, Démouler l'entremets sur le plat de service.  
Sortir l'insert framboises du congélateur et le déposer bien au centre.  
J'ai garni avec les petites boules de mousse.  
Laisser dégeler au réfrigérateur.  
Juste avant le service, j'ai saupoudré avec des pralines réduites en poudre.